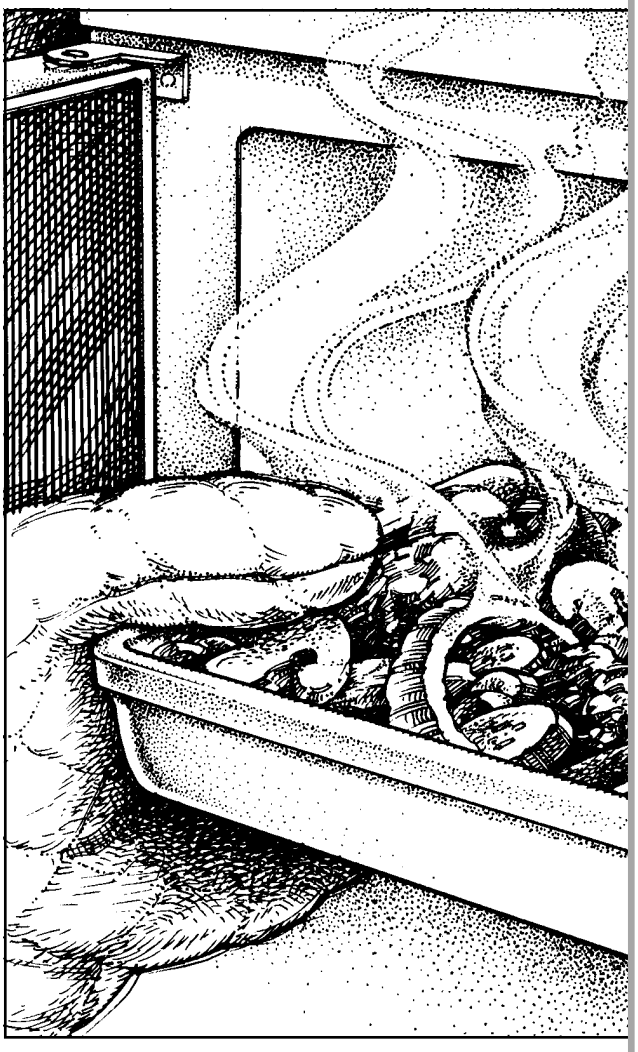
Guide d'utilisation et d'entretien



Four à micro-ondes KITCHENAID™ superposé avec élément de cuisson par convection et/ou gril

Modèles: KEMS307G KEMS377G
KEMS308G KEMS378G

4452306

KitchenAid®
UNE QUALITÉ HORS PAIR.®

Note à l'intention de l'utilisateur 2
Sécurité de la four à micro-ondes 3
Familiarisation du four à micro-ondes 6
Fonctionnement du four à micro-ondes 6
Radio-interférences 6
Pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson 7
Test de votre four à micro-ondes 7
Tester votre vaisselle ou vos ustensiles de cuisson 7
Mesures de sécurité lors de l'utilisation 7
Connexion électriques 8
Pièces et caractéristiques 9
Caractéristiques du tableau de commande 10
Ustensiles 12
Réglage de l'horloge 13
Utilisation de la minuterie 14
Utilisation de la fonction EASY MINUTE 14
Cuisson au four à micro-ondes 15
Cuisson à la puissance de chauffage maximale 15
Cuisson à différentes puissances de chauffage 16
Cuisson par étapes 17
Utilisation de la fonction CUSTOM REHEAT 18
Utilisation de la fonction CUSTOM DEFROST 21
Conseils pour la décongélation 22
Utilisation de la fonction POPCORN 23
Utilisation de la fonction CUSTOM COOK 23
Tableau de cuisson réglable 24
Maintien des aliments chauds 25
Cuisson avec CRISP et BROIL 26
Pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson 26
Utilisation de la fonction CRISP 26
Utilisation de la fonction BROIL 27
Cuisson avec CONVECT 28
Utilisation de la fonction CONVECT 28
Cuisson par CONVECT avec QUICK PREHEAT 28
Cuisson avec la fonction CONVECT sans préchauffage 29
Guide de cuisson 31
Entretien du four à micro-ondes 37
Questions et réponses 38
Guide de diagnostic 40
Demande d'assistance ou de service 41
Garantie 44

Pour assistance ou service aux É.-U., téléphoner au centre d'assistance aux consommateurs.

1-800-422-1230

Pour assistance ou service au Canada, voir page 42

www.kitchenaid.com

Note à l'intention de l'utilisateur

Merci d'avoir acheté un appareil électroménager KITCHENAID®!

KitchenAid construit les meilleurs accessoires pour la pièce la plus importante de votre domicile. Pour vous assurer de nombreuses années de fonctionnement sans souci, nous avons mis au point un guide d'utilisation et d'entretien. Il contient des renseignements appréciables qui vous aideront à utiliser et à faire l'entretien de votre appareil convenablement et en sécurité. Veuillez lire ces renseignements attentivement. Veuillez aussi remplir et poster la carte ci-incluse d'enregistrement du produit.

Veuillez noter ici l'information concernant votre appareil.

Chaque fois que vous contactez notre Centre d'assistance aux consommateurs au **1-800-422-1230** (aux É.-U.) ou **1-800-461-5681** (au Canada) pour des services de réparation concernant votre appareil électroménager, vous devez nous communiquer le numéro de modèle et le numéro de série de l'appareil. Cette information est indiquée sur la plaque signalétique du numéro de modèle et du numéro de série (située sur le four inférieur).

Veuillez aussi inscrire les renseignements concernant l'achat.

REMARQUE : Pour le service sous garantie, vous devez présenter un document prouvant la date d'achat ou d'installation.

Numéro de modèle _____

Numéro de série _____

Date d'achat/installation _____

Nom du constructeur/ marchand _____

Adresse _____

Téléphone _____

Conservez ce manuel et la facture d'achat ensemble en lieu sûr pour consultation ultérieure.

Sécurité du four à micro-ondes

Votre sécurité et celle des autres est très importante.

Nous donnons de nombreux messages de sécurité importants dans ce manuel et sur votre appareil ménager. Assurez-vous de toujours lire tous les messages de sécurité et de vous y conformer.

Voici le symbole d'alerte de sécurité.

Ce symbole d'alerte de sécurité vous signale les dangers susceptibles de causer le décès et des blessures graves à vous et à d'autres.

Tous les messages de sécurité seront précédés du symbole d'alerte de sécurité et du mot "DANGER" ou "AVERTISSEMENT". Ces mots signifient :

⚠DANGER — **Risque <u>certain</u> de décès ou de blessure grave si vous ne suivez pas les instructions.**

⚠AVERTISSEMENT — **Risque <u>possible</u> de décès ou de blessure grave si vous ne suivez pas les instructions.**

Tous les messages de sécurité identifient le danger et vous disent comment réduire le risque de blessure et ce qui peut se produire en cas de non-respect des instructions.

IMPORTANTES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

Lors de l'utilisation d'appareils électroménagers, il convient d'observer certaines précautions élémentaires dont les suivantes :

AVERTISSEMENT : Pour réduire le risque de brûlures, de choc électrique, d'incendie, de blessures aux personnes et l'exposition excessive à l'énergie des micro-ondes :

- Lire toutes les instructions avant d'utiliser le four à micro-ondes.
- Lire et observer les instructions spécifiques de "PRÉCAUTIONS CONTRE LE RISQUE D'EXPOSITION EXCESSIVE À L'ÉNERGIE DES MICRO-ONDES" présentées dans cette section.
- Le four à micro-ondes doit être relié à la terre. Brancher l'appareil uniquement sur une prise de courant convenablement reliée à la terre. Voir les "INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE" à la page 5 de ce manuel ou dans les instuctions d'installation.
- Installer ou placer le four à micro-ondes uniquement selon les instructions d'installation fournies.

– CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS –

suite à la page suivante

IMPORTANTES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

- Certains produits, comme les oeufs entiers dans leur coquille et les récipients fermés – par exemple les bocaux en verre fermés – peuvent exploser et on ne doit pas les faire chauffer dans un four à micro-ondes.
- Utiliser cet appareil uniquement pour les usages auxquels il est destiné, tels qu'ils sont décrits dans ce manuel. Ne pas utiliser de vapeurs ou de produits chimiques corrosifs dans le four à micro-ondes. Ce type de four est spécifiquement conçu pour chauffer, cuire ou sécher des aliments. Il n'est pas conçu pour usage industriel ou de laboratoire.
- Comme pour tout appareil ménager, les enfants ne devraient utiliser ce four que sous une supervision adéquate.
- Ne pas faire fonctionner le four à micro-ondes si le cordon d'alimentation ou la fiche de branchement est endommagé, s'il ne fonctionne pas correctement, s'il a subi des dommages ou s'il est tombé sur le plancher.
- Tous les travaux de service doivent être exécutés exclusivement par un personnel d'entretien qualifié. Contacter un centre de service autorisé pour les opérations d'inspection, de réparation ou de réglage.
- Voir les instructions de nettoyage de la surface de la porte à la section "Entretien du four à micro-ondes".
- Pour réduire le risque d'incendie dans la cavité du four :
  - Ne pas faire cuire les aliments excessivement. Surveiller attentivement le four à micro-ondes après y avoir placé des produits en papier, en plastique ou autres matériaux combustibles pour faciliter la cuisson des aliments.
  - Enlever les attaches métalliques des sachets en papier ou en plastique avant de placer les sachets dans le four.
  - En cas d'inflammation de matériaux placés à l'intérieur du four, maintenir la porte du four fermée, arrêter le four et débrancher le cordon de courant électrique, ou interrompre l'alimentation électrique au niveau du tableau de distribution (fusible ou disjoncteur).
  - Ne pas utiliser la cavité du four comme espace de rangement. Ne pas laisser dans le four des produits en papier, ustensiles de cuisine ou produits alimentaires, lorsqu'il n'est pas utilisé.

– CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS –

PRÉCAUTIONS CONTRE LE RISQUE D'EXPOSITION EXCESSIVE À L'ÉNERGIE DES MICRO-ONDES...

(a) Ne pas tenter de faire fonctionner ce four lorsque la porte est ouverte, car ceci pourrait susciter une exposition dangereuse à l'énergie des micro-ondes. Il est important de ne pas entraver le fonctionnement correct du dispositif de verrouillage de sécurité.

(b) Ne pas placer d'objet entre la surface avant du four et la porte, et ne jamais laisser des souillures ou résidus de produits de nettoyage s'accumuler sur les surfaces d'étanchéité.

(c) Ne pas faire fonctionner le four lorsqu'il est endommagé. Il est particulièrement important que la porte du four ferme convenablement et que les composants suivants ne soient pas endommagés :

(1) Porte (déformation),

(2) Charnières et dispositif de verrouillage (brisés ou desserrés),

(3) Joints de porte et surfaces d'étanchéité.

(d) Seul un personnel d'entretien qualifié est habilité à exécuter des réparations ou réglages sur cet appareil.

INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE

Pour tout appareil ménager connecté par un cordon de courant électrique :
Il faut que le four à micro-ondes soit relié à la terre. En cas de court-circuit électrique, la liaison à la terre réduit le risque de choc électrique car le courant électrique dispose d'un itinéraire direct d'acheminement à la terre. Le four à micro-ondes est doté d'un cordon de courant électrique qui comporte un fil de liaison à la terre, avec broche de liaison à la terre. On doit brancher la fiche sur une prise de courant convenablement installée et reliée à la terre.

AVERTISSEMENT : L'utilisation incorrecte du dispositif de liaison à la terre peut susciter un risque de choc électrique.

L'utilisateur qui ne comprend pas bien les instructions de liaison à la terre, ou qui n'est pas certain que le four à micro-ondes soit convenablement relié à la terre, devrait consulter un électricien qualifié.

Ne pas utiliser un câble de rallonge. Si le cordon de courant électrique est trop court, demander à un électricien qualifié d'installer une prise de courant à proximité du four à micro-ondes.

Pour un appareil à connexion permanente :
Cet appareil doit être relié à un câblage métallique permanent relié à la terre, ou on doit installer avec les conducteurs d'alimentation électrique un conducteur de liaison à la terre connecté à la borne ou au fil de liaison à la terre de l'appareil.

– CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS –

Familiarisation du four à micro-ondes

Cette section traite des concepts de la cuisson aux micro-ondes et présente les principes de base que l'utilisateur doit connaître pour faire fonctionner le four à micro-ondes. Lire ces renseignements avant d'utiliser le four.

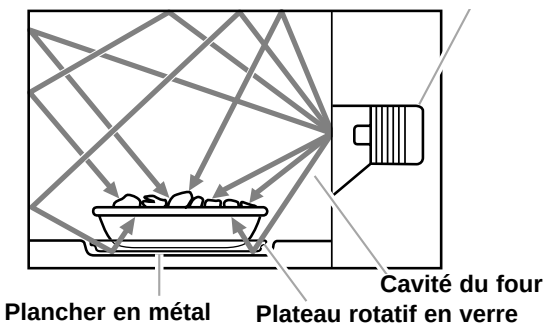
Fonctionnement du four à micro-ondes

Un four à micro-ondes ne présente aucun danger. L'énergie des micro-ondes n'est pas chaude. Les micro-ondes suscitent la génération de chaleur au sein même des aliments, et c'est cette chaleur qui cuit les aliments.

Les micro-ondes sont similaires aux ondes de la télévision, de la radio ou de la lumière. On ne peut pas les voir, mais on peut en observer les effets.

Un magnétron dans le four à micro-ondes génère les micro-ondes. Les micro-ondes accèdent à la cavité du four où elles agissent sur les aliments.

Le plateau tournant en verre du four à micro-ondes se laisse traverser par les micro-ondes. Les micro-ondes rebondissent du fond métallique, traversent de nouveau le plateau tournant en verre, et sont absorbées par les aliments



Les micro-ondes traversent sans les chauffer la plupart des matériaux comme verre, papier et plastique; ce sont les aliments qui absorbent l'énergie. Les ustensiles métalliques réfléchissent les micro-ondes, et par conséquent leur contenu n'absorbe pas l'énergie des micro-ondes.

Les micro-ondes perturbent les molécules d'eau présentes dans les aliments, et en provoquent le déplacement. Alors que les molécules d'eau se percutent entre elles, de la chaleur est générée, de la même façon que lorsqu'on se frotte les mains. C'est cette chaleur qui fait la cuisson.

Cependant, les micro-ondes provoquent l'échauffement de la plaque à croustiller CRISPWARE™. Le garnissage caoutchouté qu'on trouve au fond de la plaque à croustiller est constitué d'un matériau spécial qui absorbe l'énergie des micro-ondes. Ceci provoque l'échauffement très rapide de la plaque, ce qui permet très rapidement de saisir et de rendre croustillant le fond des aliments.

L'ustensile à croustiller atteint 210° C (436° F) en environ 2 minutes (plus vite qu'un plat à brunissement) et demeure à cette température. Le revêtement au fond de la plaque à croustiller est conçu pour arrêter l'absorption de micro-ondes à 210° C (436° F), ce qui est la meilleure température pour la friture.

Radio-interférences

Lorsqu'il fonctionne, le four à micro-ondes peut provoquer des interférences qui perturbent la réception des radio-récepteurs, téléviseurs ou équipements similaires. En cas d'interférence, on peut la réduire ou l'éliminer au moyen des mesures suivantes :

- **Nettoyer** la porte et les surfaces d'étanchéité du four.
- **Régler** l'antenne de réception du récepteur de radio ou de télévision.
- **Déplacer** le récepteur pour l'éloigner du four à micro-ondes.

Pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson :

- **Toujours cuire les aliments** pendant le temps de cuisson le plus court recommandé. Vérifier pour voir le degré de cuisson des aliments. Au besoin, appuyer sur la touche EASY MINUTE (CUISSON-MINUTE) pendant le fonctionnement du four ou après la fin du programme de cuisson (voir la section “Utilisation de CUISSON-MINUTE”).
- **Brasser, tourner ou réarranger** les aliments à cuire, vers le mi-temps de cuisson pour toutes les recettes. Ceci aidera à assurer que les aliments sont cuits uniformément.

  REMARQUE : Certains programmes peuvent nécessiter un nouveau réglage si vous avez interrompu le programme.
- **Si un couvercle en verre n’est pas disponible, recouvrir** le mets de papier paraffiné, d’un essuie-tout, ou d’une feuille de cellophane approuvés pour micro-ondes. Relever un coin pour que la vapeur puisse s’échapper au cours de la cuisson.

Test de votre four à micro-ondes

Pour tester le four, placer environ 250 mL (1 tasse) d’eau froide dans un contenant en verre dans le four. Fermer la porte. S’assurer qu’elle est bien enclenchée. Faire cuire à puissance maximale pendant 2 minutes. À la fin de cette durée, l’eau devrait être chaude.

Tester votre vaisselle ou vos ustensiles de cuisson

Tester la vaisselle ou les ustensiles de cuisson avant l’utilisation. Pour déterminer si on peut utiliser un plat en sécurité, le placer dans le four avec une tasse d’eau à côté. Faire fonctionner le four pendant une minute à la puissance maximale (100 %). **Si le plat s’échauffe tandis que l’eau reste froide, ne pas utiliser le plat.** Certains plats (mélamine, certains objets en céramique, etc.) absorbent l’énergie des micro-ondes; ces articles deviennent alors trop chauds pour qu’on puisse les manipuler, et ceci augmente également le temps de cuisson. L’emploi lors de la cuisson d’un récipient métallique non conçu pour l’utilisation dans un four à micro-ondes peut faire subir des dommages au four; il en est de même des contenants avec métal dissimulé (attaches métalliques, garniture de feuille métallique, agrafes, glaçures ou garnitures métalliques).

Mesures de sécurité lors de l’utilisation

- **Ne jamais** s’appuyer contre la porte ou laisser un enfant se suspendre à la porte lorsqu’elle est ouverte.
- **Utiliser des mitaines de four.** L’énergie des micro-ondes n’échauffe pas les récipients, mais la chaleur des aliments peut rendre le contenant chaud.

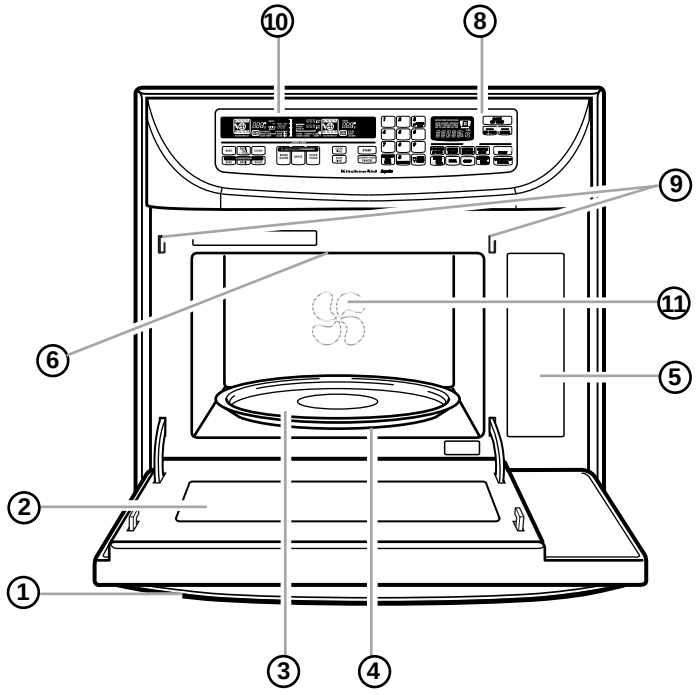
  REMARQUE : La chaleur provenant de l’élément du gril rendra le contenant et autres parties du four très chauds. **Aussi, l’ustensile à croustiller** devient toujours très chaud lors de l’utilisation. Utiliser des mitaines de four lorsqu’on touche des contenants, des parties du four et des ustensiles après la cuisson au gril.
- **Ne pas** placer de journal ou autre papier imprimé dans le four.
- **Ne pas** essayer de faire sécher des articles comme fleurs, fruits, herbes, bois, papier, courges ou vêtements dans le four.
- **Ne pas** mettre en marche un four à micro-ondes lorsqu’il est vide. Ceci pourrait en réduire la longévité. Pour les essais de programmation du four, **placer** un contenant d’eau dans le four. Il est normal que la porte du four semble être ondulée après une certaine période de fonctionnement.
- **Ne pas** essayer de faire fondre de la cire de paraffine dans le four. La cire de paraffine ne fond pas dans un four à micro-ondes, car elle est transparente aux micro-ondes.
- **Lors de l’utilisation d’un plat à brunissement,** le fond du plat à brunissement doit être au moins à 3⁄16 po au-dessus du plateau tournant. Suivre le mode d’emploi fourni avec le plat à brunissement.
- **Ne jamais faire cuire ou réchauffer un oeuf entier dans sa coquille.** La vapeur qui s’accumule à l’intérieur d’un oeuf peut en provoquer l’explosion, ce qui pourrait faire subir des dommages au four. **Couper** des oeufs durs en tranches avant de les faire chauffer. Dans de rares cas, des oeufs pochés ont explosé. **Recouvrir** les oeufs pochés; **laisser** reposer une minute avant de les couper.

- **Pour l'obtention des meilleurs résultats, remuer plusieurs fois tout liquide pendant l'opération de chauffage ou de réchauffage.** Les liquides chauffés dans certains contenants (particulièrement les récipients de forme cylindrique), peuvent s'échauffer excessivement. Le liquide peut projeter des éclaboussures en émettant un fort bruit pendant ou après la période de chauffage, ou lors de l'addition d'ingrédients (granules de café, sachets de thé, etc.), ce qui peut causer des dommages au four.
- **Les micro-ondes** peuvent ne pas atteindre le centre d'un rôti. La chaleur s'étend vers le centre des parties cuites de l'extérieur, tout comme à la cuisson au four ordinaire. Il s'agit d'une des raisons pour laisser certains aliments (p. ex. rôti ou pommes de terre cuites au four) reposer un moment après la cuisson, ou pour remuer certains aliments au cours de la durée de cuisson.
- **Ne pas exécuter d'opération de friture** dans le four. Les ustensiles qui vont au four à micro-ondes ne conviennent pas et il est difficile de maintenir des températures appropriées de friture.
- **Ne pas faire cuire excessivement les pommes de terre**. À la fin du temps de cuisson recommandé, les pommes de terre devraient être encore légèrement fermes, parce que leur cuisson se poursuit au cours du temps de repos. **Après la cuisson aux micro-ondes, laisser** les pommes de terre dans le papier métallique et laisser au repos pendant 5 minutes. La cuisson se poursuit au cours du temps de repos.
- **Ne pas** faire fonctionner le four à micro-ondes à moins que le plateau tournant en verre soit bien en place et qu'il puisse tourner librement. Le plateau tournant peut tourner dans un sens ou l'autre. **S'assurer** que le plateau tournant en verre a le bon côté vers le haut dans le four. **S'assurer** que la base de l'appui est complètement sur la tige dans le fond de la cavité du four. **Manipuler prudemment le plateau tournant** lorsqu'on le retire du four, pour éviter un dommage possible. Si le plateau tournant fend ou se brise, contacter votre marchand d'appareils électroménagers pour un remplacement.

Connexion électrique

Le four à micro-ondes est connecté du côté de 110 volts d'un circuit de 240 volts requis pour le four inférieur. Si le voltage d'entrée au four à micro-ondes est moins de 110 volts, le temps de cuisson peuvent être prolongés. Demander à un électricien qualifié de vérifier votre système électrique.

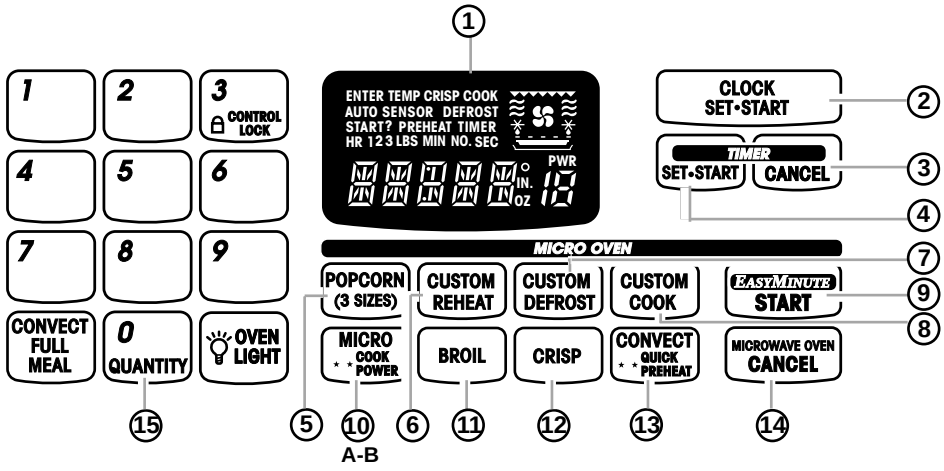
Pièces et caractéristiques



Le four à micro-ondes est conçu pour rendre la préparation des repas aussi agréable et productive que possible. On présente ci-dessous la liste des principales caractéristiques du four, pour que vous puissiez l'utiliser aussi rapidement que possible :

1. **Poignée de la porte.**
2. **Hublot avec grille métallique.** La grille métallique empêche les micro-ondes de s'échapper. Il s'agit d'une grille comme un écran qui permet à l'utilisateur de voir les aliments dans le four au cours de la cuisson.
3. **Plateau tournant en verre.** Le plateau fait tourner le plat dans le four au cours de la cuisson, ce qui suscite une cuisson plus uniforme. Pour l'obtention des meilleurs résultats de cuisson, il faut que le plateau tournant soit dans le four au cours de la cuisson.
4. **Support amovible du plateau tournant** (sous le plateau tournant).
5. **Étiquette du guide de cuisson.**
6. **Lampe d'éclairage.** La lampe s'allume automatiquement lorsque la porte est ouverte et lorsque le four fonctionne.
7. **Élément de grillage au quartz** (dissimulé au plafond). Cet élément est utilisé pour les fonctions CRISP et BROIL. Il est placé dans un compartiment spécial conçu par ordinateur qui aide à concentrer la chaleur de l'élément sur l'aliment. L'élément de grillage au quartz est meilleur que les éléments traditionnels de grillage parce qu'il devient chaud plus vite. Et il n'est pas un obstacle lorsque vous nettoyez le four.
8. **Tableau de commande du four à micro-ondes**. Les touches de ce tableau commandent toutes les fonctions du four.
9. **Système de verrouillage de sécurité de la porte.** Le four ne peut pas fonctionner si la porte n'est pas bien fermée.
10. **Tableau de commande du four inférieur.** Voir la section Utilisation et entretien du four inférieur pour plus de renseignements.
11. **Élément de cuisson par convection et ventilateur (non visibles).** (Modèles KEMS378G et KEMS308G *seulement*). Cet élément et le ventilateur sont utilisés pour la fonction CONVECT. Voir "Cuisson avec CONVECT dans le four à micro-ondes" aux pages 28 à 30.

Caractéristiques du tableau de commande



Le tableau de commande du four à micro-ondes permet à l'utilisateur de sélectionner rapidement et facilement les fonctions de cuisson désirées. On présente ci-dessous la liste de toutes les commandes et touches numériques du tableau de commande.
On peut aussi faire des choix de fonction de cuisson en utilisant des touches de code. Les touches de code sont des touches numériques utilisées pour sélectionner une puissance de chauffage, un réglage pour les aliments, ou une quantité.

1. **Afficheur.** L'afficheur comprend une horloge et des indicateurs qui donnent l'heure du jour, les réglages de temps de cuisson, les puissances de chauffage, les quantités, les poids et les fonctions de cuisson.
2. **CLOCK SET-START (RÉGLAGE DE L'HORLOGE).** Appuyer sur cette touche pour entrer l'heure correcte du jour.
3. **TIMER CANCEL (ANNULATION DE LA MINUTERIE).** Appuyer sur cette touche pour annuler la minuterie.
4. **TIMER SET-START (RÉGLAGE/MISE EN MARCHE DE LA MINUTERIE).** Appuyer sur cette touche ensuite les touches numériques pour l'utilisation comme minuterie de cuisine.
5. **POPCORN (MAÏS SOUFFLÉ).** Appuyer sur cette touche pour faire souffler le maïs dans votre four à micro-ondes. Le four chauffera automatiquement pendant une période préréglée, à une puissance de chauffage préréglée.
6. **CUSTOM REHEAT (RÉCHAUFFAGE RÉGLABLE).** Appuyer sur cette touche pour réchauffer des aliments à une puissance dechauffage et un temps préréglés.
7. **CUSTOM DEFROST (DÉCONGÉLATION RÉGLABLE).** Appuyer sur cette touche pour décongéler les aliments surgelés, en fonction du poids.
8. **CUSTOM COOK (CUISSON RÉGLABLE).** Appuyer sur cette touche pour cuire des aliments à une puissance de chauffage et un temps préréglés.
9. **EASY MINUTE/START (CUISSON MINUTE/MISE EN MARCHE).** Appuyer sur cette touche pour mettre une fonction en marche que vous avez réglée. Vous pouvez aussi utiliser cette fonction pour cuire pendant une minute à la puissance de chauffage maxi male (100 %), ou pour ajouter une minute à votre programme de cuisson.

10A. MICRO. Appuyer sur cette touche avant d'entrer un temps de cuisson lors du réglage d'un deuxième ou troisième programme lors de la cuisson avec plusieurs programmes.

10B. COOK POWER (PUISSANCE DE CHAUFFAGE). Appuyer sur cette touche après le réglage du temps de cuisson, suivi par une touche numérique pour régler la quantité d'énergie de micro-ondes fournie pour cuire l'aliment. Plus le chiffre est élevé, plus la puissance de chauffage est élevée et le plus vite est la vitesse de cuisson.

11. BROIL (CUISSON AU GRIL). Appuyer sur cette touche pour faire griller avec l'élément du gril.

12. CRISP (CONSISTANCE CROUSTILLANTE). Appuyer sur cette touche pour rendre croustillante une pizza précuite ou d'autres mets à base de pâte. Utiliser également cette fonction pour la cuisson des gâteaux et la cuisson d'oeufs et bacon, saucisses, etc.

13. CONVECT/QUICK PREHEAT (PRÉCHAUFFAGE RAPIDE/CONVECTION). (Modèles KEMS308G et KEMS378G seulement). Appuyer sur cette touche pour régler le four à micro-ondes au mode de cuisson par convection.

14. MICROWAVE OVEN CANCEL (ANNULATION DU FOUR À MICRO-ONDES). Appuyer sur cette touche pour annuler une fonction. Voir plus de renseignements à la page suivante.

15. Touches numériques. Les touches numériques servent à entrer les temps de cuisson, les puissances de chauffage, la sélection, les quantités ou les poids.

suite à la page suivante

REMARQUES :

- **Si on appuie** successivement sur une touche de commande et ensuite on désire choisir une autre touche de commande dans le même programme, on doit d'abord appuyer sur la touche CANCEL.
- **Si on tente** d'entrer une instruction inacceptable, trois signaux sonores seront entendus. **Appuyer** sur CANCEL et **entrer de nouveau** les instructions.

Signaux sonores

Des signaux sonores sont disponibles pour guider l'utilisateur lors du réglage et de l'utilisation du four :

- **Un signal sonore est émis** lors de chaque pression sur une touche.
- **Quatre signaux sonores** indiquent la fin d'un programme de cuisson ou du compte à rebours de la minuterie.

Choix des réglages des fonctions de cuisson

Les fonctions de cuisson mentionnées dans "Familiarisation du four à micro-ondes" et "Cuisson par micro-ondes" emploient des touches de commande pour choisir les réglages des fonctions de cuisson. Un autre moyen de choisir les réglages des fonctions de cuisson est d'utiliser les touches de code. Les touches de code sont des touches numériques utilisées pour choisir une puissance de chauffage, des réglages des aliments, ou des quantités. Les tableaux de réglage des aliments indiqués dans "Utilisation de réchauffage réglable", "Utilisation de décongélation réglable" et "Utilisation de cuisson réglable", donnent seulement les touches de code pour le réglage des aliments. Les tableaux dans "Utilisation des touches de code" à la section "Cuisson aux micro-ondes" donnent la liste de toutes les touches de code disponibles.

Interruption de la cuisson

On peut interrompre le four pendant un programme tout simplement en ouvrant la porte. Le four cesse de chauffer, et le ventilateur s'arrête, mais la lampe reste allumée. **Pour reprendre la cuisson, fermer** la porte du four et

APPUYER SUR

Si on ne désire pas reprendre la cuisson :

- **Fermer** la porte du four et la lampe s'éteint.

  ET
- **APPUYER SUR**

Ustensiles

Le four à micro-ondes est fourni avec deux ustensiles de cuisine utiles. Veuillez examiner ce tableau pour vous familiariser avec l'emploi de ces ustensiles.

⚠AVERTISSEMENT

Risque de brûlures

Utiliser des mitaines de four lorsque vous retirez la grille pour cuisson au gril et le plat pour croustiller "CRISPWARE".

Utiliser la poignée du plat pour croustiller "CRISPWARE" lorsque vous retirez le plat pour croustiller "CRISPWARE".

Ne pas toucher le dessus du four à micro-ondes pendant la cuisson au gril.

Le non-respect de ces instructions peut causer des brûlures.

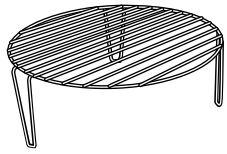
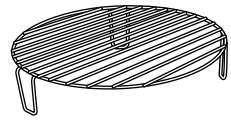
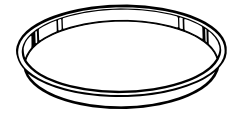
USTENSILES			
Grille de cuisson au gril	**Grille de cuisson par convection (pieds courts)**	**Plaque à croustiller CRISPWARE™**	**Poignée de la plaque à croustiller**
			
MODE D'EMPLOI			
Utiliser cette grille pour le brunissage plus rapide de petites quantités d'aliments. Bien placer la grille sur le plateau tournant. Les aliments placés sur la grille sont plus proches de l'élément du gril.	Utiliser cette grille pour la cuisson par convection dans le four à micro-ondes. Bien il placer la grille sur le plateau tournant. En utilisant la grille de cuisson par convection, placer l'aliment au meilleur endroit pour la circulation d'air nécessaire (ou reguise) durant la cuisson par convection.	Utiliser ce plat pour dorer et brunir le fond de mets comme les pizzas, tartes et tourtières. Ne placer aucun autre ustensile sur la plaque pour croustiller, car il s'échauffe rapidement et pourrait endommager l'ustensile. Toujours utiliser le plateau tournant comme appui pour la plat pour à croustiller. La plaque à croustiller est conçue spécifiquement pour l'utilisation avec le système de double émission breveté dans ce four. **Ne pas utiliser la plaque à croustiller dans un autre four à micro-ondes ou dans un four thermique.** La plaque à croustiller est lavable au lave-vaisselle. **REMARQUE :** Utiliser seulement des ustensiles de cuisson en bois ou en plastique sur la plaque à croustiller pour éviter les égratignures.	

Tableau pour commandes des plaques

Plaque à croustiller de 12¼ po x 1 po - N ° de pce 4375191
Plaque à croustiller de 11½ po x 1 po - N ° de pce 4378131
Plat à cuisson 11 po x 1⅜ po - N ° de pce 4378132

Pour commander d'autres plaques à croustiller ou plats à cuisson, voir le tableau ci-contre. Ensuite composer 1-800-461-5681 et suivre les instructions que vous entendrez au téléphone.

OU

Utiliser la carte de commande de CRISPWARE™ incluse avec le Guide d'utilisation et d'entretien.

Réglage de l'horloge

Lors du branchement initial du four ou après une panne d'électricité, les deux points et l'heure du jour clignoteront pendant 5 minutes. "PF" apparaîtra sur l'affichage de température du four inférieur jusqu'à l'appui sur une touche.

REMARQUES :

- **On ne peut régler** l'horloge que lorsque le four inférieur et le four à micro-ondes n'exécutent pas une opération de cuisson et lorsque la minuterie n'exécute pas un compte à rebours.
- **On peut enlever** l'heure du jour de l'affichage en appuyant et en maintenant la pression sur la touche CLOCK SET-START pendant 5 secondes. Appuyer de nouveau sur la touche CLOCK SET-START pour voir de nouveau l'heure du jour.

Réglage de l'heure :

1. Choisir l'horloge.

APPUYER SUR

CLOCK SET•START

2. Entrer l'heure du jour.

Exemple pour 5:30 :

APPUYER SUR

5 | 3 CONTROL LOCK | 0 QUANTITY

3. Compléter l'entrée.

APPUYER SUR **OU**

CLOCK SET•START | EASYMINUTE START

Utilisation de la minuterie

REMARQUE : On peut utiliser d'autres touches de commande pendant que la minuterie compte à rebours.

1. Choisir l'emploi de la minuterie.

REMARQUE : La minuterie ne commence pas ni n'arrête le four à micro-ondes. Elle fonctionne comme une minuterie ordinaire de cuisine. Elle peut être réglée en heures et minutes jusqu'à 99 heures et 59 minutes ou en minutes et secondes jusqu'à 99 minutes et 59 secondes.

APPUYER SUR

une fois pour minutes et secondes

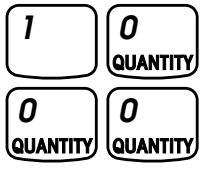
OU

deux fois pour heures et minutes

2. Entrer la durée de la période du compte à rebours.

Exemple pour 10 minutes :

APPUYER SUR



3. Mise en marche du compte à rebours.

APPUYER SUR

(l'afficheur montre le compte à rebours)

À la fin du compte à rebours, quatre signaux sonores seront entendus et l'afficheur indiquera "End".

Quatre signaux sonores se répéteront à chaque minute jusqu'à ce qu'on ouvre la porte du four ou appuie sur la touche CANCEL. Cette action effacera l'affichage.

Pour annulation à tout moment :

APPUYER SUR

Utilisation de la fonction EASY MINUTE (CUISSON MINUTE)

La touche EASY MINUTE vous permet de faire cuire un aliment pendant une minute à puissance de chauffage maximale (100 %) ou d'ajouter une minute à votre programme de cuisson. On peut aussi utiliser cette touche pour prolonger le temps de cuisson en multiples de 1 minute, jusqu'à 99 minutes.

REMARQUES :

- **Pour prolonger** le temps de cuisson en multiples de plusieurs minutes, appuyer sur la touche EASY MINUTE au cours de la cuisson.
- **On ne peut appuyer** sur la touche EASY MINUTE que lorsque la porte du four est fermée.
- **On peut utiliser** EASY MINUTE avec toutes les opérations de cuisson minutées.
- **Si la porte** a été ouverte durant la cuisson, on peut remettre la cuisson en marche en fermant la porte et en appuyant sur EASY MINUTE/START.

1. Placer l'aliment au four et fermer la porte.

2. Choisir le réglage.

Exemple pour une minute :

APPUYER SUR

une fois

À la fin du temps de cuisson, quatre signaux sonores seront entendus et l'afficheur indiquera "End".

Quatre signaux sonores se répéteront à chaque minute jusqu'à ce qu'on ouvre la porte du four ou appuie sur la touche CANCEL. Cette action effacera l'affichage.

Cuisson au four à micro-ondes

Cette section présente les instructions d'utilisation de chaque fonction du four à micro-ondes. Veuillez lire attentivement ces instructions.

Cuisson à la puissance de chauffage maximale

1. Placer l'aliment dans le four et fermer la porte.

2. Régler le temps de cuisson.

Exemple pour 1 minute, 30 secondes :

APPUYER SUR

REMARQUE : Durant le réglage, si vous désirez changer le temps de cuisson que vous avez entré, vous devez appuyer sur quatre chiffres. Par exemple, pour changer 1 minute et 30 secondes à 1 minute et 45 secondes, appuyer sur les touches numéros 0, 1, 4 et 5.

3. Mettre le four en marche.

APPUYER SUR

REMARQUES :

- **Si vous désirez** ajouter plus de temps durant la cuisson, utiliser la touche EASY MINUTE. Pour plus de renseignements, voir "Utilisation de EASY MINUTE" à la section "Familiarisation du four à micro-ondes".
- **Si vous désirez** changer le temps de cuisson après le commencement de la cuisson, appuyer sur MICRO et entrer le nouveau temps de cuisson dans l'intervalle de 5 secondes.

À la fin du temps de cuisson, quatre signaux sonores seront entendus et l'afficheur indiquera "End".

4. Après la cuisson, ouvrir la porte

OU

APPUYER SUR

Quatre signaux sonores se répéteront à chaque minute jusqu'à ce qu'on ouvre la porte du four ou appuie sur la touche CANCEL. Cette action effacera l'affichage.

Cuisson à différentes puissances de chauffage

Pour obtenir un résultat optimal, certaines recettes recommandent l'emploi de différentes puissances de cuisson. Plus la puissance de cuisson choisie est basse, plus la cuisson est lente. Chaque touche numérique correspond également à un pourcentage différent de la puissance de cuisson maximale. De nombreuses recettes de cuisine aux micro-ondes indiquent la puissance de cuisson à utiliser sous la forme d'un chiffre, d'un pourcentage, ou du nom d'une touche.

Le tableau ci-dessus indique les pourcentages de la puissance de cuisson maximale qui correspondent aux touches numériques, et l'appellation également utilisée pour chaque niveau de puissance. Le tableau indique également quand utiliser chaque niveau de puissance de cuisson. Suivre les instructions de la recette ou de l'étiquette d'emballage, le cas échéant.

REMARQUE : Consulter un livre de cuisine fiable pour les temps de cuisson

PUISSANCE DE CUISSON	APPELLATION	UTILISATION
10 = 100 p. 100 de la puissance maximale (automatique)	Haute	• Cuisson et réchauffage rapide de plats cuisinés et d'aliments à haute teneur en eau tels que les soupes et les boissons. • Cuisson de petits morceaux tendres de viande, de viande hachée, de morceaux de poulet, de filets de poissons et de la plupart des légumes.
9 = 90 p. 100 de la puissance maximale		• Chauffage de soupes en crème.
8 = 80 p. 100 de la puissance maximale		• Chauffage du riz, des pâtes alimentaires et de plats en sauce.
7 = 70 p. 100 de la puissance maximale	Moyenne-haute	• Cuisson et réchauffage d'aliments demandant une puissance de cuisson moindre que la puissance de cuisson maximale (par exemple, poisson entier et pain de viande) ou lorsque l'aliment cuit trop rapidement. • Réchauffage d'une seule portion de nourriture.
6 = 60 p. 100 de la puissance maximale		• Cuisson d'aliments délicats tels que mets au fromage et aux oeufs, pouding et sauce à l'anglaise. • Mets en sauce tel que la lasagne.
5 = 50 p. 100 de la puissance maximale	Moyenne	• Cuisson du jambon, de la volaille en entier et de rôtis. • Fonte de chocolat.
4 = 40 p. 100 de la puissance maximale		• Mijotage des ragoûts. • Réchauffage des pâtisseries.
3 = 30 p. 100 de la puissance maximale	Moyenne-basse Décongélation	• Décongélation d'aliments comme le pain, le poisson, les viandes, la volaille et les plats précuits.
2 = 20 p. 100 de la puissance maximale		• Amollissement du beurre, du fromage et de la crème glacée.
1 = 10 p. 100 de la puissance maximale	Basse	• Maintien des aliments au chaud. • Élimination du froid contenu dans les fruits.

REMARQUE : Pour des renseignements à savoir quelles puissances de chauffage et quels temps de cuisson vous sont nécessaires pour des aliments spécifiques, voir "Tableau de cuisson aux micro-ondes" à la section "Guide de cuisson".

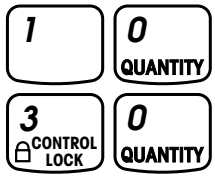
Cuisson à différentes puissances de chauffage (suite)

1. Placer le mets dans le four et fermer la porte.

2. Régler le temps de cuisson.

Exemple pour 10 minutes, 30 secondes :

APPUYER SUR



3. Régler la puissance de chauffage.

Exemple pour 50 % de la puissance de chauffage :

APPUYER SUR puis

REMARQUE : Durant le réglage, si vous désirez changer le temps de cuisson après le réglage de la puissance de chauffage, attendre que TIME (TEMPS) réapparaisse sur l'afficheur, ensuite entrer le nouveau temps de cuisson.

4. Mettre le four en marche.

APPUYER SUR

(l'afficheur compte à rebours)

REMARQUES:

- **Si vous désirez** ajouter plus de temps durant la cuisson, utiliser la touche EASY MINUTE. Pour plus de renseignements, voir "Utilisation de EASY MINUTE" à la section "Familiarisation du four à micro-ondes".
- **Si vous désirez** changer le temps de cuisson après le commencement de la cuisson, appuyer sur MICRO et entrer le nouveau temps de cuisson dans l'intervalle de 5 secondes.

À la fin du temps de cuisson, quatre signaux sonores seront entendus et l'afficheur indiquera "End".

5. Après la cuisson, ouvrir la porte

OU

APPUYER SUR

Quatre signaux sonores se répéteront à chaque minute jusqu'à ce qu'on ouvre la porte du four ou appuie sur la touche CANCEL. Cette action effacera l'affichage.

Cuisson par étapes

Pour l'obtention des meilleurs résultats, certaines recettes demandent une puissance de chauffage pendant une certaine durée et une autre puissance de chauffage pendant une autre durée. On peut programmer le four pour qu'il passe automatiquement d'une durée à une autre.

1. Placer le mets dans le four et fermer la porte.

2. Régler le temps de cuisson pour le premier programme.

Exemple pour 7 minutes, 30 secondes :

APPUYER SUR

3. Régler la puissance de chauffage pour le premier programme (facultatif).

Si vous désirez cuire à la puissance maximale (100 %), passez à l'étape 5.

Exemple pour 50 % de la puissance maximale :

APPUYER SUR puis

REMARQUE : Durant le réglage, si vous désirez changer le temps de cuisson après le réglage de la puissance de chauffage, attendre que TIME (TEMPS) réapparaisse sur l'afficheur, ensuite entrer le nouveau temps de cuisson.

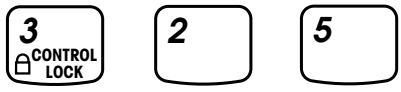
4. Lorsque l'afficheur indique "TIME", appuyer sur MICRO pour régler le deuxième programme.

APPUYER SUR

5. Choisir le temps de cuisson pour le deuxième programme.

Exemple pour 3 minutes, 25 secondes :

APPUYER SUR



6. Régler la puissance de chauffage pour le deuxième programme (facultatif).

Si vous désirez cuire à la puissance maximale (100 %), passez à l'étape 8.

Exemple pour 60 % de la puissance maximale :

APPUYER SUR puis

7. Répéter les étapes 4 à 6 ci-dessus pour le troisième programme (facultatif).

8. Mettre le four en marche.

APPUYER SUR

(l'afficheur compte à rebours le temps de cuisson de chaque programme, commençant avec le premier programme)

Un court signal sonore sera entendu entre les programmes.

REMARQUES :

- **Si vous désirez** ajouter plus de temps durant la cuisson, utiliser la touche EASY MINUTE. Voir "Utilisation de EASY MINUTE" à la section "Familiarisation du four à micro-ondes" pour plus de renseignements.
- **Au cours** de toute étape de cuisson MICRO, vous pouvez changer le temps de cuisson après avoir appuyé sur START. Appuyer tout simplement sur MICRO et entrer le nouveau temps de cuisson dans l'intervalle de 5 secondes.

À la fin du temps de cuisson, quatre signaux sonores seront entendus et l'afficheur indiquera "End".

9. Après la cuisson, ouvrir la porte OU

APPUYER SUR

Quatre signaux sonores se répéteront à chaque minute jusqu'à ce qu'on ouvre la porte du four ou appuie sur la touche CANCEL. Cette action effacera l'affichage.

Utilisation de la fonction CUSTOM REHEAT (RÉCHAUFFAGE RÉGLABLE)

Le four à micro-ondes réchauffe automatiquement les aliments. Il n'est pas nécessaire d'entrer des réglages de temps ou de température.

REMARQUE : Si on désire réchauffer les aliments manuellement en utilisant un temps de cuisson et une puissance de chauffage, voir "Tableau de réchauffage" dans la section "Guide de cuisson".

Sommaire des étapes pour le réglage du RÉCHAUFFAGE RÉGLABLE

1. Appuyer sur CUSTOM REHEAT
2. Appuyer sur CUSTOM REHEAT de nouveau pour scanner et choisir les réglages de réchauffage des aliments.
3. Appuyer sur la touche QUANTITÉ pour examiner et choisir les réglages de quantité disponibles.

Tableau de réchauffage réglable

CODE	RÉGLAGE DE L'ALIMENT	QUANTITÉ
1	Assiettée	1 à 2 portions
2	Pain	1 à 6 tranches
3	Viandes	1 à 6 portions
4	Trempette au fromage	250-750 mL (1 à 3 tasses)
5	Soupes	250-1 L (1 à 4 tasses)
6	Sauce	250-750 mL (1 à 3 tasses)
7	Pizza	1 à 2 portions
8	Boisson	**TEMPÉRATURE POUR SERVIR**
	• Café	Tiède
	• Thé	Chaud
	• Chocolat chaud	Très chaud

1. Placer le mets dans le four et fermer la porte.

2. Appuyer sur la touche CUSTOM REHEAT.

APPUYER SUR

CUSTOM REHEAT

3. Choisir le réglage pour l'aliment.

Appuyer sur la touche CUSTOM REHEAT jusqu'à ce que l'aliment que vous désirez faire cuire apparaisse sur l'afficheur.

Exemple pour une assiettée (réglage 1) :

APPUYER SUR

CUSTOM REHEAT

une fois

REMARQUES :

- Pour choisir le réglage désiré de l'aliment, voir l'étiquette du Guide de cuisson sur le cadre avant du four ou voir le "Tableau de réchauffage réglable" au début de cette section.
- On peut désactiver ou activer la touche de suggestion de quantité. Voir la section "Utilisation de la touche de suggestion" pour plus de renseignements.

4. Entrer la quantité d'aliments.

Exemple pour 2 portions :

APPUYER SUR

0 QUANTITY

deux fois

Appuyer sur la touche START ou attendre 5 secondes pour que le four se mette en marche automatiquement :

APPUYER SUR

EASYMINUTE START

Le temps qui reste sera compté à rebours. Si vous avez choisi l'un ou l'autre des réglages 4, 5 ou 6, quatre signaux sonores seront entendus au milieu du programme et l'afficheur indiquera "STIR" (REMUER) pendant 5 secondes. Vous pouvez alors remuer l'aliment si désiré. Pour remettre le programme en marche, vous devez fermer la porte et appuyer sur la touche START.

Lorsque le temps de réchauffage se termine, quatre signaux sonores seront entendus et l'afficheur indiquera "End".

5. Après le réchauffage, ouvrir la porte

OU

APPUYER SUR

MICROWAVE OVEN CANCEL

Quatre signaux sonores se répéteront à chaque minute jusqu'à ce qu'on ouvre la porte du four ou appuie sur la touche CANCEL. Cette action effacera l'affichage.

suite à la page suivante

Réchauffage d'un liquide (réglage 8)

1. Placer le liquide dans le four et fermer la porte.

2. Appuyer sur la touche CUSTOM REHEAT (RÉCHAUFFAGE RÉGLABLE).

APPUYER SUR

3. Choisir le réglage selon le liquide.

Appuyer sur la touche CUSTOM REHEAT jusqu'à ce que "BEVRG" apparaisse sur l'afficheur.

APPUYER SUR

huit fois

4. Entrer le type de liquide.

Appuyer sur la touche CUSTOM REHEAT jusqu'à ce que le genre de liquide que vous désirez apparaisse sur l'afficheur.

APPUYER SUR

trois fois

Exemple pour chocolat chaud :

LIQUIDE	TOUCHE DE RÉCHAUFFAGE RÉGLABLE
Café	une fois
Thé	deux fois
Chocolat chaud	trois fois

5. Entrer la température pour servir.

Continuer d'appuyer sur CUSTOM REHEAT jusqu'à ce que la température que vous désirez apparaisse sur l'afficheur.

Exemple pour Hot (Chaud) :

APPUYER SUR

deux fois

Température pour service

TEMPÉRATURE POUR SERVIR	TOUCHE DE RÉCHAUFFAGE RÉGLABLE
Tiède	une fois
Chaud	deux fois
Très chaud	trois fois

Appuyer sur la touche START ou attendre 5 secondes pour que le four se mette en marche automatiquement.

APPUYER SUR

Le temps de réchaffage comptera à rebours.

REMARQUE : Le liquide peut éclabousser durant ou après le chauffage pendant le remuage ou lorsqu'on ajoute des ingrédients tels que des granules de café, sachets de thé, etc. (Voir "Précautions de sécurité lors de l'utilisation" à la section "Familiarisation du four à micro-ondes" pour plus de renseignements.)

Lorsque le temps de chauffage se termine, quatre signaux sonores seront entendus et l'afficheur indiquera "End".

6. Après le chauffage, ouvrir la porte

OU

APPUYER SUR

Quatre signaux sonores se répéteront à chaque minute jusqu'à ce qu'on ouvre la porte du four ou appuie sur la touche CANCEL. Cette action effacera l'affichage.

Utilisation de la fonction CUSTOM DEFROST (DÉCONGÉLATION RÉGLABLE)

Le four à micro-ondes utilise un temps de décongélation et une puissance préréglés d'après les réglages de l'aliment et la quantité d'aliments que vous choisissez

REMARQUE : Le temps de repos est inclus dans le temps de décongélation choisi par votre four à micro-ondes. Ceci peut faire sembler les temps de décongélation plus longs que dans d'autres fours à micro-ondes.

(Voir "Conseils pour la décongélation" plus loin dans cette section pour plus de renseignements.)

Sommaire des étapes pour régler CUSTOM DEFROST

1. Appuyer sur la touche CUSTOM DEFROST.
2. Appuyer encore sur la touche CUSTOM DEFROST pour scanner et choisir les réglages selon l'aliment.
3. Entrer le poids ou appuyer sur la touche QUANTITY pour choisir la quantité.

Tableau de décongélation réglable

CODE	TYPE D'ALIMENT	POIDS OU QUANTITÉ
1	Viandes	0,10 lb (1 oz [28 g] à 6,60 lb (6 lb 8 oz [3 k])
2	Poulet/volaille	0,10 lb (1 oz [28 g] à 6,60 lb (6 lb 8 oz [3 k])
3	Poisson/crustacés	0,10 lb (1 oz [28 g] à 4,40 lb (4 lb 6 oz [1,34 k]))
4	Bagel	1 à 6
5	Jus de fruit	6, 12 ou 16 oz (170, 340 ou 454 g)
6	Petit pain/muffin	1 à 6

REMARQUE : Les réglages de quantités de bagels 1 et 2 peuvent paraître avoir des temps de décongélation plus longs que nécessaires. Toutefois, des temps prolongés emploient moins de puissance de chauffage.

1. Placer l'aliment dans le four et fermer la porte.

2. Appuyer sur la touche CUSTOM DEFROST.

APPUYER SUR

3. Choisir la catégorie d'aliments.

Continuer à appuyer sur CUSTOM DEFROST jusqu'à ce que l'aliment que vous faites décongeler apparaisse sur l'afficheur.

Exemple pour viandes (réglage 1) :

APPUYER SUR

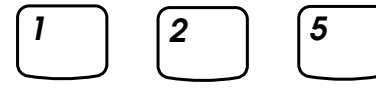
une fois

REMARQUE : Pour choisir le réglage de l'aliment désiré, voir l'étiquette "Guide de cuisson" sur le cadre avant du four ou le "Tableau de décongélation réglable" déjà présenté dans cette section, ou scanner les réglages en appuyant sur la touche Quantity (une fois pour chaque réglage).

4. Entrer le poids du produit.

Exemple pour 0,57 kg (1,25 lb) :

APPUYER SUR



REMARQUES :

- **Utiliser** la touche numérique pour les réglages 1 à 3. Utiliser la touche Quantity pour les réglages 4 à 6.
- **Si vous entrez** un poids plus élevé que le poids maximal indiqué dans le "Tableau de décongélation réglable" déjà présenté dans cette section, le mot "RETRY" (ESSAYEZ DE NOUVEAU) apparaît sur l'afficheur.
- **Voir** "Tableau de conversion des poids" plus loin dans cette section pour aider à convertir les poids des aliments en valeur décimale.
- **Voir** "Tableau de décongélation réglable" déjà présenté dans cette section pour les gammes de poids disponibles pour chaque catégorie d'aliments.
- **Chaque fois** qu'on appuie sur la touche Quantity pour choisir un poids de cuisson pour les réglages 1 à 3, l'afficheur augmente par un quart de livre. Pour les réglages 4 à 6, l'affichage change à la quantité/poids à la tranche suivante plus élevée.

suite à la page suivante

APPUYER SUR

Appuyer sur la touche START ou attendre 5 secondes pour que le four se mette en marche automatiquement. Le temps qui reste sera compté à rebours.

Si vous avez choisi l'un ou l'autre des réglages 1, 2 ou 3, quatre signaux sonores seront entendus au milieu du programme et l'afficheur indiquera "TURN" (TOURNER) pendant 5 secondes. Vous pouvez alors tourner l'aliment si désiré. Pour remettre le programme en marche, vous devez fermer la porte et appuyer sur la touche START.

Lorsque le temps de décongélation se termine, quatre signaux sonores seront entendus et l'afficheur indiquera "End".

5. Après la décongélation, ouvrir la porte

OU

APPUYER SUR

Quatre signaux sonores se répéteront à chaque minute jusqu'à ce qu'on ouvre la porte du four ou appuie sur la touche CANCEL. Cette action effacera l'affichage.

Tableau de conversion des poids

Vous avez probablement l'habitude de lire les poids exprimés en livres et onces qui sont des fractions de livre (p. ex. 4 onces = 113 g [¼ lb]. Cependant, pour entrer le poids d'un aliment lors de la programmation d'une opération de décongélation, on doit indiquer le poids en livres et dixièmes de livre.

Si le poids indiqué sur le paquet est exprimé en fractions de livre, on peut utiliser le tableau ci-dessous pour effectuer la conversion en valeur décimale.

POIDS ÉQUIVALENT EN ONCES	POIDS ÉQUIVALENT MÉTRIQUE (g)	POIDS DÉCIMAL	POIDS EN LIVRE
1,6	45,4	0,10	
3,2	90,7	0,20	
4,0	113,4	0,25	Quart de livre
4,8	136,1	0,30	
6,4	181,4	0,40	
8,0	226,8	0,50	Demi-livre
9,6	272,2	0,60	
11,2	317,5	0,70	
12,0	340,2	0,75	Trois quarts de livre
12,8	362,9	0,80	
14,4	408,2	0,90	
16,0	453,6	1,0	Une livre

Conseils pour la décongélation

- **Lors de** l'utilisation de la fonction CUSTOM DEFROST, le poids à entrer est le poids net du produit, en livres et dixièmes de livre (le poids de l'aliment moins le poids de l'emballage).
- **La fonction CUSTOM DEFROST** donne de meilleurs résultats lorsque le produit à décongeler est à un minimum de -18° C (0° F) ou plus froid.
- **Si le produit a été laissé hors** du congélateur pendant plus de 20 minutes, et pour la décongélation de mets préparés, programmer la puissance de chauffage et le temps de la décongélation, et laisser reposer après la décongélation.
- **La forme du paquet** a une influence sur le temps de décongélation. Un paquet peu épais se décongèle plus rapidement qu'un paquet épais.
- **Alors que l'aliment commence à se décongeler,** séparer les morceaux. Des morceaux séparés se décongèlent plus également.

- **Utiliser des petits morceaux** de papier d'aluminium pour protéger les parties de l'aliment telles que les ailes et les extrémités des ailes ou des pilons d'un poulet ou la queue d'un poisson ou les endroits qui commencent à devenir tièdes. S'assurer que le papier d'aluminium ne touche pas le plafond ou le fond du four. Le papier d'aluminium peut endommager les parois du four.
- **Pour de meilleurs résultats, le temps de repos préréglé** est compris dans le temps de décongélation. Ceci peut rendre le temps de décongélation plus long que prévu.

Utilisation de la fonction POPCORN (MAÏS SOUFFLÉ)

La fonction POPCORN permet de commander à l'aide d'une seule touche la préparation de maïs soufflé aux micro-ondes. Utiliser un seul paquet de maïs à la fois. Essayer plusieurs marques de maïs soufflé pour déterminer laquelle donne les meilleurs résultats. Pour obtenir les meilleurs résultats, utiliser des sachets de maïs frais. Le rendement de cuisson peut varier selon la marque et le contenu de matières grasses. Si vous utilisez un appareil de soufflage pour micro-ondes, suivre les instructions du fabricant.

REMARQUE : Si vous désirez ajouter plus de temps durant ou après le soufflage du maïs, utiliser la touche EASY MINUTE.

MISE EN GARDE : Ne jamais laisser le four à micro-ondes sans surveillance lors de l'addition d'un temps prolongé pour souffler le maïs que le temps recommandé par le programme automatique.

1. Placer le sachet au centre du plateau tournant et fermer la porte.

2. Appuyer sur la touche POPCORN.

APPUYER SUR

POPCORN (3 SIZES)

une fois

Le four à micro-ondes fera souffler automatiquement un sachet de maïs de 99 g (3,5 oz) lorsqu'on appuie sur la touche POPCORN. Si vous désirez faire souffler un sachet de dimension différente de maïs, suivre le tableau ci-dessous :

CONTENU DU SAC	APPUYER SUR LA TOUCHE POPCORN
99 g (3,5 oz)	une fois
85 g (3 oz)	deux fois
50 g (1,75 oz)	trois fois

3. Mettre le four en marche.

APPUYER SUR

EASY MINUTE START

Appuyer sur la touche START ou attendre 5 secondes pour que le four se mette en marche automatiquement. Le temps pour souffler le maïs sera compté à rebours.

Lorsque le temps de soufflage du maïs se termine, quatre signaux sonores seront entendus et l'afficheur indiquera "End".

4. Après le soufflage du maïs, ouvrir laporte

OU

APPUYER SUR

MICROWAVE OVEN CANCEL

Quatre signaux sonores se répéteront à chaque minute jusqu'à ce qu'on ouvre la porte du four ou appuie sur la touche CANCEL. Cette action effacera l'affichage.

Utilisation de la fonction CUSTOM COOK (CUISSON RÉGLABLE)

La cuisson avec la fonction CUSTOM COOK vous laisse cuire l'aliment sans qu'il soit nécessaire de programmer le temps de cuisson et la puissance de chauffage. La fonction CUSTOM COOK utilise des temps de cuisson et puissances de chauffage préprogrammés (voir "Tableau de cuisson réglable")

REMARQUE : Lors de la cuisson avec un temps de cuisson et puissance de chauffage, voir "Tableau de cuisson aux micro-ondes" à la section "Guide de cuisson".

Sommaire des étapes pour le réglage de cuisson réglable

1. Appuyer sur la touche CUSTOM COOK.

2. Appuyer sur la touche CUSTOM COOK de nouveau pour scanner et choisir les réglages de l'aliment.

3. Appuyer sur la touche QUANTITY pour scanner et sélectionner les réglages de quantité.

suite à la page suivante

Tableau de cuisson réglable

CODE	ALIMENT	QUANTITÉ	PRÉPARATION
1	**Mets congelé**	240 g (9 oz) 311 g (11 oz) 425 g (16 oz)	Suivre le mode d'emploi sur les emballages.
2	**Mets en sauce**	0,5 L (2 casses) 1 L (4 tassees) 1,5 L (6 tasses) 2 L (8 tasses)	Pour réchauffer, répartir le mets sur une assiette, ou le mettre dans un bol. Recouvrir d'une feuille de cellophane comportant des évents. Remuer avant de servir.
3	**Légumes congelés**	250 mL – 1 L (1 à 4 tasses)	Placer les légumes dans un récipient allant au four à micro-ondes. Recouvrir le récipient de son couvercle ou d'une feuille de cellophane. Après la cuisson, retirer le plat du four, remuer, recouvrir et laisser reposer 3 minutes avant de servir. **REMARQUE :** Lors de la cuisson de l'emballage de 238 g (10 oz) de légumes congelés (ceci est équivaut à environ 375 mL [1,5 tasse], appuyer sur la touche Quantity une fois pour 250 mL (1 tasse) de légumes tendres et croustillants (on ne peut entrer des quantités de 125 mL [0,5 tasse] ou appuyer sur la touche Quantity deux fois pour 500 mL [2 tasses] de légumes complètement cuits.
4	**Bacon**	2, 3, 4 ou 6 lanières	Placer dans un récipient allant au four à micro-ondes. Recouvrir d'un essuie-tout en papier. Après la cuisson, retirer délicatement du four.
5	**Légumes frais**	250 mL – 1 L (1 à 4 tasses)	Placer les légumes dans un récipient allant au four à micro-ondes. Dans le cas de haricots, carottes, maïs et petits pois, ajouter 1 cuillerée à soupe d'eau par tasse. Dans le cas de brocoli, choux de Bruxelles, chou et chou-fleur, cuire immédiatement après le lavage, sans eau additionnelle. Pour obtenir des légumes tendres et croustillants, faire le réglage CUSTOM COOK de la quantité pour la moitié de la quantité réelle de légumes à cuire. Par exemple, pour la cuisson de 500 mL (2 tasses) de légumes, régler la QUANTITÉ pour 250 mL (1 tasse). Recouvrir le récipient de son couvercle ou d'une feuille de cellophane. Après la cuisson, retirer le plat du four, remuer, recouvrir et laisser reposer 3 à 5 minutes avant de servir.
6	**Burrito congelé**	1, 2, 3 ou 4	Suivre le mode d'emploi sur les emballages.
7	**Hot Dogs**	1, 2, 3 ou 6	Percer la saucisse avec une fourchette et la placer sur un contenant allant aux micro-ondes. Recouvrir la saucisse avec un essuie-tout en papier.
8	**Pommes de terre au four**	1 à 6	Avant la cuisson, se rappeler de piquer les pommes de terre avec une fourchette plusieurs fois. Après la cuisson, les envelopper dans du papier d'aluminium et laisser les pommes de terre reposer pendant 5 minutes.

1. Placer l'aliment dans le four et fermer la porte.

2. Appuyer sur CUSTOM COOK (CUISSON RÉGLABLE).

APPUYER SUR

3. Choisir le réglage de l'aliment.

Continuer à appuyer sur la touche CUSTOM COOK jusqu'à ce que l'aliment que vous faites cuire apparaisse sur l'afficheur.

Exemple pour mets en sauce (Code 2) :

APPUYER SUR

deux fois

REMARQUES :

- Pour choisir le réglage de l'aliment désiré, voir l'étiquette du "Guide de cuisson" sur le cadre avant du four ou le "Tableau de cuisson réglable" plus tôt dans cette section.
- On peut désactiver ou activer la touche de suggestion de quantité. Voir "Utilisation de la touche de suggestion" dans la section "Cuisson avec CONSISTANCE CROUSTILLANTE et GRIL" pour plus de renseignements.

4. Entrer la grosseur ou le poids de l'aliment.

Exemple pour 1 L (4 tasses) :

APPUYER SUR

deux fois

APPUYER SUR

Appuyer sur la touche START ou attendre 5 secondes pour que le four se mette en marche automatiquement.

Le temps de cuisson sera compté à rebours.

Lorsque le temps de cuisson se termine, quatre signaux sonores seront entendus et l'afficheur indiquera "End".

5. Après la cuisson, ouvrir la porte OU

APPUYER SUR

Quatre signaux sonores se répéteront à chaque minute jusqu'à ce qu'on ouvre la porte du four ou appuie sur la touche CANCEL. Cette action effacera l'affichage.

Maintien des aliments chauds

On peut en toute sécurité garder les aliments cuits chauds dans le four à micro-ondes pendant une période allant jusqu'à 99 minutes.

1. Placer l'aliment chaud et cuit dans le four et fermer la porte.

2. Régler le temps de maintien de la chaleur (jusqu'à 99 minutes).

3. Régler la puissance de chauffage à 10 % (voir pages 16 et 17).

4. Mettre le four en marche

Pour programmer le temps de maintien de la chaleur à la fin d'un programme de cuisson aux micro-ondes, suivre les instructions à la section "Cuisson par étapes" en utilisant 10 % de la puissance jusqu'à 99 minutes en tant que dernier programme.

REMARQUES :

- **Les aliments cuits recouverts** devraient être gardés recouverts lors du maintien de la chaleur.
- **Pâtisserie (tartes, chaussons, etc.)** ne devraient pas être recouverts lorsqu'ils sont maintenus chauds.
- **Les repas complets** devraient être recouverts lorsqu'ils sont gardés chauds sur une assiette.

Cuisson avec CRISP et BROIL

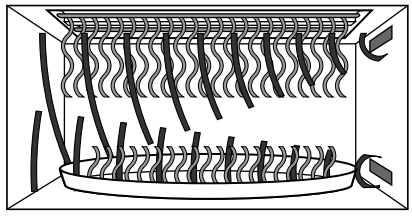
Cette section vous donne des instructions étape par étape pour utiliser les fonctions CRISP (consistance croustillante) et BROIL (cuisson au gril).

Pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson :

- **La plaque à croustiller CRISPWARE™** est spécialement conçue pour rendre les aliments croustillants et brunis. Cette plaque peut être préchauffée pendant 2 à 3 minutes avant l'utilisation.
- **Badigeonner la plaque à croustiller** avec fi c. à soupe d'huile ou la vaporiser avec un produit vaporisant de cuisson non adhésif avant le chauffage. Cette action facilitera l'enlèvement des aliments de la plaque, et le nettoyage après l'utilisation .
- **Utiliser la grille de cuisson au gril** avec ou sans la plaque à croustiller. Lors de la cuisson avec l'élément du cuisson au gril, la plaque à croustiller attrapera les gouttes qui tombent de l'aliment.
- **Utiliser la grille de cuisson au gril** pour placer l'aliment plus proche de l'élément du cuisson au gril pour une cuisson plus rapide. Voir "Ustensiles" à la section "Familiarisation du four à micro-ondes" pour plus de renseignements.
- **Si vous désirez** ajouter plus de temps durant la cuisson, utiliser la fonction EASY MINUTE.

Utilisation de la fonction CRISP

Utiliser la fonction CRISP pour faire cuire et brunir des aliments sur la plaque à croustiller. Par exemple, employer CRISP pour faire sauter les viandes et les légumes, pour frire le bacon et les oeufs, et pour rendre croustillants et bruns les pizzas et les sandwichs au fromage.



Lors de l'utilisation de la fonction CRISP, les micro-ondes chauffent la plaque à croustiller pour brunir et rendre croustillant le fond de l'aliment pendant que l'élément du gril fait cuire et brunit le dessus de l'aliment.

1. Placer les aliments sur la plaque à croustiller, puis placer la plaque sur le plateau tournant et fermer la porte.

2. Choisir la fonction CRISP.

APPUYER SUR

3. Régler le temps pour croustiller.

Exemple pour 10 minutes :

APPUYER SUR

REMARQUE : Si on entre un temps de cuisson pour croustiller plus longtemps que 10 minutes, "RETRY" (ESSAYEZ DE NOUVEAU) sera affiché.

4. Mettre le four en marche.

APPUYER SUR

REMARQUES :

- **On peut augmenter** le temps de cuisson pour une consistance croustillante après avoir appuyé sur la touche START et en appuyant aussi sur la touche EASY MINUTE.
- **On peut désactiver ou activer** la fonction USE PAN (UTILISER LA PLAQUE). Voir “Utilisation de suggestions” plus loin dans cette section pour plus de renseignements.

Après 4 secondes, le temps de cuisson comptera à rebours.

À la fin du temps de cuisson, quatre signaux sonores seront entendus et l’afficheur indiquera “End”.

5. Après la cuisson, ouvrir la porte

OU

APPUYER SUR

Quatre signaux sonores se répéteront à chaque minute jusqu’à ce qu’on ouvre la porte du four ou appuie sur la touche CANCEL. Cette action effacera l’affichage.

Utilisation de la fonction BROIL (CUISSON AU GRIL)

La fonction Broil vous laisse cuire et brunir de petites quantités d’aliments (de 1 à 4 morceaux). L’élément du cuisson au gril est situé au plafond du four à micro-ondes près de la porte.

Pour l’obtention de meilleurs résultats lors de la cuisson au gril :

- **Enlever** le joint du plateau tournant au centre de la base du four sous le plateau tournant en verre. Voir “Entretien du four à micro-ondes” pour plus de renseignements.
- **Replacer** le plateau tournant en verre.
- **Préchauffer** l’élément du cuisson au gril pendant 2 à 3 minutes.
- **Après le préchauffage,** placer tous les aliments sur une moitié de la grille de cuisson au gril seulement.
- **Bien placer** la grille sur le plateau tournant avec l’aliment positionné à la zone avant près de la porte, et directement sous l’élément du cuisson au gril.
- **Pour un brunissement uniforme,** tourner l’aliment à la mi-temps au cours de la cuisson.
- **Ne pas laisser** la porte du four ouverte pendant longtemps lors de l’utilisation de l’élément du cuisson au gril. Ceci pourrait affecter le rendement de la cuisson.

1. Placer l’aliment dans le four et fermer la porte.

2. Appuyer sur la touche BROIL (CUISSON AU GRIL).

APPUYER SUR

3. Régler le temps de cuisson au gril.

APPUYER SUR

REMARQUE : Si vous essayez d’entrer un temps de cuisson au gril plus long que 90 minutes, “RETRY” (ESSAYEZ DE NOUVEAU) sera affiché.

4. Mettre le four en marche.

APPUYER SUR

REMARQUES :

- **On peut augmenter** le temps de cuisson au grill après avoir appuyé sur START et en appuyant sur EASY MINUTE.
- **On peut désactiver ou activer** la fonction USE GRID (UTILISER LA GRILLE). Voir “Utilisation de suggestions” plus loin dans cette section pour plus de renseignements.

À la fin du temps de cuisson, quatre signaux sonores seront entendus et l’afficheur indiquera “End”.

5. Après la cuisson, ouvrir la porte

OU

APPUYER SUR

Quatre signaux sonores se répéteront à chaque minute jusqu’à ce qu’on ouvre la porte du four ou appuie sur la touche CANCEL. Cette action effacera l’affichage.

Cuisson avec CONVECT

(Modèles KEMS308G et KEMS378G seulement)

Cette section vous donne les instructions étape par étape pour l'utilisation de la fonction CONVECT dans le four à micro-ondes.

REMARQUE :

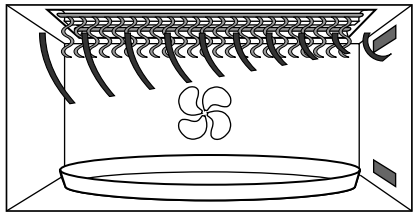
- **Utiliser la courte grille de cuisson par convection** avec l'ustensile de cuisson. Le plateau tournant attrapera les gouttes qui tombent de l'aliment.

Utilisation de la fonction CONVECT

APPUYER SUR

CONVECT QUICK PREHEAT

Appuyer sur cette touche pour cuire des quantités plus petites d'aliments sur une seule grille en utilisant la caractéristique CONVECT dans le four à micro-ondes. Pour un chauffage uniforme, le ventilateur à l'arrière du four à micro-ondes fait circuler l'air chauffé par l'élément. **Ne pas couvrir** la grille de papier d'aluminium. **Toujours** utiliser la grille de cuisson par convection lors de la cuisson avec la fonction CONVECT. La grille positionne l'aliment au meilleur emplacement pour la circulation de l'air autour de l'aliment durant la cuisson. **Placer la grille** dans le four à micro-ondes avant de le préchauffer.



Le préchauffage du four est recommandé avant de placer les aliments à l'intérieur pour la cuisson.

Lorsque le four à micro-ondes est préchauffé, **placer l'ustensile de cuisson** contenant l'aliment sur la grille de cuisson par convection ou placer l'aliment directement sur la grille. **Empêcher** la perte de chaleur en ouvrant la porte seulement si nécessaire et en la fermant rapidement durant la cuisson avec la fonction CONVECT.

REMARQUE : On peut choisir le PRÉCHAUFFAGE RAPIDE ou omettre le préchauffage.

Cuisson par CONVECT avec QUICK REHEAT (PRÉCHAUFFAGE RAPIDE)

1. Placer la grille à convection dans le four et fermer la porte.

2. Régler la fonction QUICK PREHEAT (PRÉCHAUFFAGE RAPIDE).

APPUYER SUR

CONVECT QUICK PREHEAT

(deux fois)

REMARQUES :

- On peut changer le réglage de la température de cuisson tel que désiré de 75° C (170° F) au minimum jusqu'à 232° C (450° F) au maximum en appuyant sur les touches numériques correctes maintenant.
- Les temps de cuisson utilisant CONVECT peuvent être plus longs que suggérés dans les recettes du livre inclus avec votre four inférieur.

ENSUITE

APPUYER SUR

EASYMINUTE START

3. Lorsque l'afficheur indique "TIME", régler le temps de cuisson en appuyant sur les touches numériques.

Exemple pour 1 h 25 min :

APPUYER SUR

1 2 5 EASYMINUTE START

REMARQUES :

- Le temps de cuisson est de 4 heures au maximum. Si vous entrez un temps de cuisson plus long que 4 heures, l'afficheur se réglera de nouveau à 4:00.
- Lorsque le préchauffage atteint 75° C (170° F), l'afficheur indiquera la température en tranches de 5° F jusqu'à ce que le four atteigne la température de cuisson réglée.

Lorsque le temps de préchauffage se termine, un signal sonore sera entendu et l'afficheur indiquera le temps de cuisson.

4. Placer l'aliment dans l'ustensile et placer l'ustensile sur la grille courte pour cuisson par convection, positionnée sur le plateau tournant. Fermer la porte.

5. Mettre le four en marche.

APPUYER SUR

(l'afficheur compte à rebours le temps de cuisson)

REMARQUE :

- Chaque fois qu'on ouvre et ferme la porte du four à micro-ondes, vous devez appuyer de nouveau sur EASY MINUTE/START.

À la fin du temps de cuisson, quatre signaux sonores seront entendus et l'afficheur indiquera "End".

6. Après la cuisson, ouvrir la porte

OU

APPUYER SUR

Quatre signaux sonores se répéteront à chaque minute jusqu'à ce qu'on ouvre la porte du four ou appuie sur la touche CANCEL. Cette action effacera l'affichage.

Cuisson avec la fonction CONVECT sans préchauffage

1. Placer l'aliment dans l'ustensile et placer l'ustensile sur la grille courte pour cuisson par convection, positionnée sur le plateau tournant. Fermer la porte.

2. Choisir la fonction CONVECT.

APPUYER SUR

(une fois)

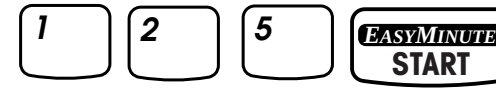
REMARQUE :

- On peut changer le réglage de la température de cuisson tel que désiré de 75° C (170° F) au minimum jusqu'à 232° C (450° F) au maximum en appuyant sur les touches numériques correctes maintenant.

3. Lorsque l'afficheur indique "TIME", régler le temps de cuisson en appuyant sur les touches numériques.

Exemple pour 1 h 25 min :

APPUYER SUR



REMARQUES :

- Le temps de cuisson est de 4 heures au maximum. Si vous entrez un temps de cuisson plus long que 4 heures, l'afficheur se réglera de nouveau à 4:00.
- Lorsque le préchauffage atteint 75° C (170° F), l'afficheur indiquera la température en tranches de 5° F jusqu'à ce que le four atteigne la température de cuisson réglée.

suite à la page suivante

4. Mettre le four en marche.

APPUYER SUR

(l'afficheur compte à rebours le temps de cuisson)

REMARQUE :

- Chaque fois qu'on ouvre et ferme la porte du four à micro-ondes, vous devez appuyer de nouveau sur EASY MINUTE/START.

À la fin du temps de cuisson, quatre signaux sonores seront entendus et l'afficheur indiquera "End".

5. Après la cuisson, ouvrir la porte

OU

APPUYER SUR

Quatre signaux sonores se répéteront à chaque minute jusqu'à ce qu'on ouvre la porte du four ou appuie sur la touche CANCEL. Cette action effacera l'affichage.

Guide de cuisson

Utilisation des touches de code

On peut utiliser les touches numériques comme moyen pratique pour sauver du temps lors de la cuisson avec votre four à micro-ondes. Par exemple, pour réchauffer 250 mL (1 tasse) de trempette au fromage :

1. Appuyer sur la touche Reheat (Réchauffage).
2. Choisir la catégorie 4 en appuyant sur la touche numérique 4.
3. Choisir une tasse en appuyant sur la touche numérique 1.

Toutes les catégories d'aliments et de nombreuses quantités d'aliments ont des touches numériques correspondantes. Le tableau ci-dessous vous indique comment vous pouvez utiliser les touches numériques pour choisir les puissances de chauffage, les catégories d'aliments et les quantités d'aliments.

PUISSANCES DE CHAUFFAGE

% DE LA PUISSANCE COMPLÈTE DE CHAUFFAGE	TOUCHE
90%	9
80%	8
70%	7
60%	6
50%	5
40%	4
30%	3
20%	2
10%	1
0%	0

RÉCHAUFFAGE RÉGLABLE

CATÉGORIE	TOUCHE	QUANTITÉ	TOUCHE
Assiettée	1	1 à 2 portions	1 ou 2
Pain	2	1 à 6 tranches	1, 2, 3, 4, 5 ou 6
Viandes	3	1 à 6 portions	1, 2, 3, 4, 5 ou 6
Trempette au fromage	4	250-750 mL (1 à 3 tasses)	1, 2 ou 3
Soupes	5	250-1 L (1 à 4 tasses)	1, 2, 3 ou 4
Sauce	6	250-750 mL (1 à 3 tasses)	1, 2 ou 3
Pizza	7	1 à 2 portions	1 ou 2
Boisson	8	**Boisson**	**Température de service**
		Café 1	Tiède 1
		Thé 2	Chaud 2
		Chocolat chaud 3	Très chaud 3

DÉCONGÉLATION RÉGLABLE

CATÉGORIE	TOUCHE	QUANTITÉ	TOUCHE
Viandes	1	0,10 lb (1 oz [28 g] à 6,60 lb (6 lb 8 oz [3 k]))	Entrer le poids réel ou appuyer sur la touche Quantity pour augmenter le poids affiché par 113 g (¼ lb)
Poulet/volaille	2	0,10 lb (1 oz [28 g] à 6,60 lb (6 lb 8 oz [3 k])	
Poisson/crustacés	3	0,10 lb (1 oz [28 g] à 4,40 lb (4 lb 6 oz [1,34 k])	
Bagel	4	1 à 6	1, 2, 3, 4, 5 ou 6
Jus de fruit	5	6, 12 ou 16 oz (170, 340 ou 454 g)	Touche Quantity
Petit pain/muffin	6	1 à 6	1, 2, 3, 4, 5 ou 6

suite à la page suivante

CUISSON RÉGLABLE

ALIMENT	TOUCHE	QUANTITÉ	TOUCHE
Mets congelé	1	240 g (9 oz) 311 g (11 oz) 425 g (16 oz)	Touche Quantity
Mets en sauce	2	0,5 L (2 casses) 1 L (4 tassees) 1,5 L (6 tasses) 2 L (8 tasses)	Touche Quantity
Légumes congelés	3	250 mL – 1 L (1 à 4 tasses)	1, 2, 3 ou 4
Bacon	4	2, 3, 4 ou 6 lanières	Touche Quantity
Légumes frais	5	250 mL – 1 L (1 à 4 tasses)	1, 2, 3 ou 4
Burrito congelé	6	1 á 4	1, 2, 3 ou 4
Hot Dogs	7	1, 2, 4, 6	Touche Quantity
Pommes de terre au four	8	1 á 6	1, 2, 3, 4, 5 ou 6

MAÏS SOUFFLÉ

CONTENU DU SAC	TOUCHE
99 g (3,50 oz)	1
85 g (3 oz)	2
50 g (1,75 oz)	3

Utilisation de suggestions

Lorsqu'on n'utilise pas le four à micro-ondes, on peut le désactiver ou lui permettre d'aider à donner des suggestions en appuyant et en retenant la touche numérique 2 pendant 5 secondes. L'afficheur vous indiquera quand la suggestion change à on (mise en marche) ou off (arrêt).

Tableau de réchauffage aux micro-ondes

Les durées indiquées sont approximatives : il peut être nécessaire de les modifier au goût individuel.

ALIMENTS	TEMP. DE DÉBUT DE CUISSON	DURÉE/PUISSANCE	PROCÉDÉ
Viande (morceaux de poulet, côtelettes, hamburgers, tranches de pain de viande)			Couvrir sans fermer hermétiquement. (Ne pas couvrir pendant la cuisson au gril.)
1 portion	Réfrigéré	1-2 min à 70 %	
2 portions	Réfrigéré	2½-4½ min à 70 %	
Tranches de viande (Boeuf, jambon, porc, dinde); 1 portion ou plus	Temp. ambiante	45 s-1 min par portion à 50 %	Recouvrir de sauce ou d'une feuille de papier paraffiné. Évaluer la température après 30 s par portion.
	Réfrigéré	1-3 min per serving à 50 %	
Plats en sauce et plats de résistance, à remuer			Recouvrir. Remuer à mi-cuisson.
1 portion	Réfrigéré	2-4 min à 100 %	
2 portions	Réfrigéré	4-6 min à 100 %	
4-6 portions	Réfrigéré	6-8 min à 100 %	
Plats en sauce et plats de résistance, à ne pas remuer			Recouvrir d'une feuille de papier paraffiné.
1 tasse	Réfrigéré	5-8 min à 50 %	
2 portions	Réfrigéré	9-12 min à 50 %	
4-6 portions	Réfrigéré	13-16 min à 50 %	
Soupe, crème			Recouvrir. Remuer à mi-cuisson.
1 tasse (250 mL)	Réfrigéré	3-4½ min à 50 %	
1 canette (305 g [10¾ oz])	Temp. ambiante	5-7 min à 50 %	
Soupe (bouillon)			Recouvrir. Remuer à mi-cuisson.
1 tasse (250 mL)	Réfrigéré	2½-3½ min à 100 %	
1 boîte (305 g [10¾ oz])	Temp. ambiante	4-5½ min à 100 %	
Pizza			Placer les pointes de pizza sur un essuie-tout.
1 pointe	Temp. ambiante	15-25 s à 100 %	
1 slice	Réfrigéré	30-40 s à 100 %	
2 pointes	Temp. ambiante	30-40 s à 100 %	
2 pointes	Réfrigéré	45-55 s à 100 %	
Légumes			Recouvrir. Remuer à mi-cuisson.
1 portion	Réfrigéré	¾-1½ min à 100 %	
2 portions	Réfrigéré	1½-2½ min à 100 %	
Pommes de terre au four			Couper chaque pomme de terre dans le sens de la longueur, puis plusieurs fois en travers. Recouvrir d'une feuille de papier paraffiné.
1	Réfrigéré	1-2 min à 50 %	
2	Réfrigéré	2-3 min at 50 %	
Pains (Gros pain ou petits pains de petit déjeuner)			Envelopper chaque petit pain, bagel ou muffin dans un essuie-tout. Pour réchauffer plusieurs morceaux, recouvrir l'assiette d'un essuie-tout. Recouvrir avec un autre essuie-tout.
1 petit pain	Temp. ambiante	8-12 s à 50 %	
2 petits pains	Temp. ambiante	11-15 s à 100 %	
4 petits pains	Temp. ambiante	18-22 s à 100 %	
Pie Tarte			
Entière	Réfrigéré	5-7 min à 70 %	
1 pointe	Réfrigéré	30 s à 100 %	

suite à la page suivante

Tableau de cuisson aux micro-ondes

Les temps indiqués sont approximatifs; il peut être nécessaire de les modifier, au goût de chacun.

ALIMENTS	PUISSANCE DE CUISSON	TEMPS
VIANDES, VOLAILLE, POISSON, CRUSTACÉS		
Bacon (par tranche)	100%	45 s à 1 min 15 s par tranche 15 s par tranche
Boeuf haché pour mets en sauce (0,45 kg [1 lb])	100%	4-6 min
Boulettes de hamburgers (2)	100%	1er côté : 2 min 2e côté : 1½ à 2½ min
Boulettes de hamburgers (4)	100%	1er côté : 2½ min 2e côté : 2-3 min
Pain de viande (7,5 kg [1½ lb])	70%	13-19 min
Morceaux de poulet À la fin du temps de repos, la température interne doit atteindre 85° C (185° F)	100%	6-9 min/lb
Poitrine de dindon À la fin du temps de repos, la température interne doit atteindre 85° C (185° F)	100% 70%	5 min puis 8-12 min/lb
Filets de poisson (0,45 kg [1 lb])	100%	5-6 min
Pétoncles et crevettes (1 lb [.45 kg])	100%	3½-5½ min
LÉGUMES		
Haricots, verts ou beurre (0,45 kg [1 lb])	100%	6-12 min
Brocoli (0,45 kg [1 lb])	100%	6-10 min
Carottes (0,45 kg [1 lb])	100%	8-12 min
Chou-fleur (taille moyenne)	100%	6-9 min
Épis de maïs (2) (4)	100% 100%	4-9 min 6-16 min
Pommes de terre au four (4 de taille moyenne)	100%	13-19 min
Courge d'été (0,45 kg [1 lb])	100%	3-8 min
AUTRES ALIMENTS		
Compote de pommes (4 portions)	100%	7-10 min
Pommes au four (4)	100%	4-6 min
Chocola (faire fondre 1 carré)	50%	1-2 min
Oeufs brouillés (2) (4)	100%	1 min 15 s 100% 2-3 min
Céréales chaudes (1 portion) (4 portions)	100% 100%	1½ -5 min 4½ - 7 min
Nachos (grande assiette)	50%	1½ - 2½ min
Eau (250 mL (1 tasse) (500 mL (2 tasses)	100% 100%	2½ - 4 min 4½ - 6 min

Conseils pour la cuisson aux micro-ondes

Quantité d'aliments

- **Si on augmente ou diminue** la quantité d'aliments à préparer, le temps de cuisson devra changer aussi. Par exemple, si on double une recette, ajouter un peu plus de la moitié du temps de cuisson original pour la cuisson. Vérifier la cuisson et, si nécessaire, ajouter plus de temps en petites durées.

Température initiale des aliments

- **Plus la température initiale des aliments est basse**, plus le temps de cuisson est long. Un mets à la température ambiante de la pièce se réchauffera plus rapidement qu'un mets qui sort du réfrigérateur.

Composition des aliments

- **Un aliment contenant beaucoup de graisse ou de sucre** s'échauffe plus rapidement qu'un mets contenant beaucoup d'eau. La graisse et le sucre atteignent également une température plus élevée que l'eau au cours de la cuisson.
- **Plus l'aliment est dense, plus le temps de cuisson est long**. Un produit alimentaire "très dense", comme la viande, nécessite une période de cuisson plus longue qu'un produit moins dense ou plus poreux comme un gâteau de Savoie.

Taille et forme

- **Des morceaux d'aliments de petite taille** cuisent plus rapidement que des morceaux de plus grande taille, et des portions alimentaires de forme identique cuisent plus uniformément que des aliments de forme irrégulière.
- **Dans le cas d'aliments de forme irrégulière**, les parties les plus minces cuisent plus rapidement que les parties épaisses. **Placer** les parties les plus minces des ailes et pilons de poulet au centre du plat.

Aliments qu'il faut remuer ou retourner

- **En remuant et en retournant les aliments**, la chaleur est distribuée plus rapidement jusqu'au centre du plat, ce qui évite une cuisson excessive à la périphérie de l'aliment.

Couverture des aliments

Recouvrir les aliments pour :

- **Réduire** les éclaboussements
- **Réduire** le temps de cuisson
- **Retenir** l'humidité des aliments

Tout matériau de protection transparent aux micro-ondes est convenable.

Libération de la pression dans les aliments

- **Plusieurs types d'aliments** sont naturellement protégés par une peau, coquille ou membrane (par exemple, pommes de terre, saucisses, jaunes d'oeuf, et certains fruits). L'accumulation de vapeur au cours de la cuisson peut provoquer l'éclatement de ces aliments. Pour éviter l'accumulation de la pression et empêcher l'éclatement, **perforer** la surface de ces aliments avec une fourchette, un cure-dent ou une brochette.

Temps de repos

- **Toujours prévoir un certain temps de repos** après la cuisson. Le temps de repos qui suit une opération de décongélation, de cuisson ou de réchauffage améliore toujours les résultats, car la distribution de température est ainsi plus uniforme.
- **Le temps de repos nécessaire** dépend du volume et de la densité des aliments. Il n'est parfois pas plus long que le temps qu'il faut pour retirer le plat du four et l'amener jusqu'à la table. Cependant, dans le cas de plats plus volumineux et d'aliments plus denses, le temps de repos nécessaire peut atteindre 10 minutes.

suite à la page suivante

Répartition des aliments

Pour l'obtention des meilleurs résultats, répartir les aliments uniformément dans l'assiette. On peut réaliser ceci de plusieurs manières :

- **Dans le cas de la cuisson de plusieurs morceaux du même aliment**, comme des pommes de terre, les **placer** en cercle pour obtenir une cuisson uniforme.
- **Dans le cas de la cuisson d'aliments de formes ou d'épaisseurs différentes comme les poitrines de poulet, placer** les parties les plus minces ou les plus petites des aliments vers le centre du plat, où la cuisson est plus lente.
- **Placer les tranches de viande minces** les unes par-dessus les autres.
- **Lors de la cuisson ou du réchauffage d'un poisson entier, faire des entailles** dans la peau (ceci empêche la fissuration). Protéger la queue et la tête d'un poisson entier à l'aide de petits morceaux de papier d'aluminium pour empêcher une cuisson excessive, et veiller à ce que le papier d'aluminium ne touche pas les parois du four.
- **Ne pas** laisser les aliments ou récipients toucher la partie supérieure ou les parois du four. Ceci empêchera la formation d'arcs.

Utilisation du papier d'aluminium

On ne doit pas utiliser un récipient métallique dans un four à micro-ondes. Il y a cependant certaines exceptions. Lorsqu'on achète un aliment ou mets préconditionné dans un récipient en aluminium, voir les instructions qui figurent sur l'emballage. Lors de l'emploi de contenants en papier d'aluminium, les temps de cuisson peuvent être plus longs parce que les micro-ondes ne pénètrent que le dessus de l'aliment.

Dans le cas de récipients en aluminium qui ne sont pas accompagnés d'instructions, observer les directives suivantes :

- **Placer** le récipient dans un bol en verre et ajouter un peu d'eau pour recouvrir le fond du récipient - pas plus de 0,6 cm (¼ po). Ceci permettra un chauffage uniforme du fond du récipient.
- **Toujours retirer** le couvercle pour éviter que le four subisse des dommages.
- **Utiliser uniquement** des récipients non endommagés.
- **Ne pas utiliser des récipients** de hauteur supérieure à 2 cm (¾ po).
- **Le récipient doit être à moitié** rempli.
- **Pour éviter les étincelles,** il faut qu'il y ait un espace d'au moins 0,6 cm (¼ po) entre le récipient en aluminium et les parois du four, et également entre deux récipients en aluminium.
- **Toujours placer** le récipier sur le plateau tournant.
- **Le réchauffage d'aliments** dans des récipients en aluminium est généralement deux fois plus long que pour le réchauffage dans un récipient en plastique, verre, porcelaine ou papier. Le temps de cuisson est également très variable.
- **Prévoir un temps de repos** de 2 à 3 minutes après la cuisson afin que la chaleur se répartisse uniformément dans tout le récipient.

Cuisson à ne pas faire dans un four à micro-ondes

- **Ne pas** préparer de conserves dans le four. Les pots en verre fermés peuvent exploser et faire subir des dommages au four, et éventuellement provoquer des blessures.
- **Ne pas** utiliser le four pour la stérilisation d'objets comme biberons, etc. Il est difficile de maintenir la température élevée nécessaire pour une bonne stérilisation.

Entretien du four à micro-ondes

Votre four à micro-ondes CRISPWAVE présente un intérieur en acier inoxydable. À la différence des parois en acier peint qu'on trouve dans la plupart des autres fours à micro-ondes, les surfaces de ce four ne donnent pas lieu à écaillement, corrosion ou formation de rouille. Avec le temps, des taches peuvent survenir sur la surface de l'acier inoxydable à la suite de particules d'aliments qui éclaboussent durant la cuisson. Ceci est normal.

- **Ne pas utiliser** un tampon de récurage métallique, en laine d'acier ou un tampon à récurer imbibé de savon, sur l'intérieur de la cavité du four. Un tel produit produirait des rayures sur la surface.
- **Frotter** dans la direction du grain pour éviter de marquer la surface.
- **Toujours essuyer à sec** pour éviter les marques d'eau.
- **Si des nettoyants commerciaux sont utilisés,** suivre le mode d'emploi sur l'étiquette. Si le produit contient du chlore, essuyer à fond avec de l'eau propre et sécher avec un linge doux sans charpie. Le chlore est une substance corrosive.

Pour les surfaces intérieures : Laver souvent avec de l'eau savonneuse tiède et une éponge ou linge doux. Utiliser seulement des savons doux non abrasifs ou un détergent doux. S'assurer de garder les zones propres où la porte et le châssis du four viennent en contact après la fermeture. Bien **essuyer** à l'eau propre.

Pour éliminer les souillures tenaces, faire bouillir une tasse d'eau dans le four pendant 2 à 3 minutes. La vapeur générée ramollira les souillures. Pour éliminer les odeurs à l'intérieur de la cavité du four, faire bouillir une tasse d'eau additionnée de jus de citron ou de vinaigre.

Pour les surfaces extérieures et le tableau de commande : Utiliser un linge doux avec un nettoyant à vitre atomisable. Appliquer le nettoyant à vitre atomisable sur un linge doux; ne pas vaporiser directement sur le four.

REMARQUE : Les produits de nettoyage abrasifs, tampons en laine d'acier, tissus rêches et certains essuie-tout en papier, etc., peuvent endommager le tableau de commande et les surfaces internes et externes du four.

Pour nettoyer le plateau tournant et son appui, les laver dans de l'eau douce et savonneuse; pour les zones très souillées, utiliser un produit de nettoyage doux et une éponge à récurer. Le plateau tournant et son appui sont lavables au lave-vaisselle.

On peut enlever le plateau tournant en verre pour nettoyer le plancher de la cavité du four; toutefois, ce four est conçu pour fonctionner avec le plateau tournant en place. **Ne pas** faire fonctionner le four à micro-ondes lorsque le plateau tournant est enlevé pour le nettoyage. Voir "Comment fonctionne le four à micro-ondes" pour plus de renseignements au sujet du plateau tournant.

Pour nettoyer la grille du gril, laver avec de l'eau savonneuse tiède et un tampon de laine d'acier. On peut laver la grille au lave-vaisselle.

Pour nettoyer la plaque à croustiller CRISPWARE™, laver avec de l'eau douce savonneuse; sur les surfaces très souillées, **utiliser** une éponge à récurer et un produit de nettoyage doux. La plaque est lavable au lave-vaisselle.

NETTOYAGE	ARTICLES À EMPLOYER	MODE DE NETTOYAGE
Nettoyage de routine et marques de doigt	Détergent/savon liquide et eau, ou nettoyant tout-usager	Essuyer avec un linge humide ou éponge, ensuite essuyer avec de l'eau propre et sécher.
Taches tenaces et résidus cuits sur l'ustensile	Nettoyant légèrement abrasif ou nettoyants pour acier inoxydables	Pour éviter de marquer la surface, frotter dans la direction du grain, avec un linge humide ou éponge et un nettoyant. Essuyer à fond avec de l'eau propre. Répéter au besoin.
Marques d'eau dure	Vinaigre	Frotter ou essuyer avec un linge. Essuyer avec de l'eau propre et sécher.

suite à la page suivante

Questions et réponses

QUESTIONS	RÉPONSES
Puis-je faire fonctionner mon four à micro-ondes sans le plateau tournant, ou retourner le plateau tournant pour pouvoir introduire un plat de grande taille?	Non. Si on retire ou retourne le plateau tournant, on obtiendra de médiocres résultats de cuisson. Choisir un plat compatible avec l'espace dans le four et le plateau tournant.
Puis-je utiliser une grille dans mon four à micro-ondes afin de réchauffer ou cuire deux plats simultanément sur deux niveaux?	Vous pouvez utiliser une grille seulement si elle a été fournie avec le four à micro-ondes. L'utilisation d'une grille non fournie avec le four à micro-ondes peut donner de piètres résultats de cuisson et/ou causer des étincelles.
Puis-je utiliser des ustensiles métalliques ou en aluminium pour la cuisson aux micro-ondes?	Le métal utilisable comprend le papier en aluminium pour protéger la cuisson (utiliser de petits morceaux), des petites brochettes et des petites coupelles en aluminium (si la coupelle est de 19 mm [¾ po]) et à moitié remplies d'aliments qui absorberont l'énergie des micro-ondes). Lors de la cuisson au gril ou l'emploi de CRISP, utiliser la plaque CRISPWARE™ spécialement conçue, fournie avec le four. Ne jamais laisser les articles métalliques toucher les parois ou la porte. (Pour d'autres renseignements, voir "Conseils de cuisson" à la section "Guide de cuisson".)
Est-il normal que le plateau tournant tourne dans les deux sens?	Oui. Le plateau tournant tourne dans les deux sens selon la rotation du moteur au début d'un programme de cuisson.
Parfois, la porte de mon four à micro-ondes semble être ondulée; est-ce normal?	Cette apparence est normale, et elle n'affecte pas le fonctionnement du four.
Quel est le son de bourdonnement que j'entends lorsque mon four à micro-ondes fonctionne?	Il s'agit du son émis par le transformateur lorsque le magnétron est en fonction.
Pourquoi le plat s'échauffe-t-il lorsque j'en cuis le contenu aux micro-ondes? Je croyais que ceci ne se produisait pas.	Le contenu du plat s'échauffe et transmet de la chaleur au plat par conduction. De même, dans le cas d'une cuisson au gril, on ne doit pas oublier que la plaque à croustiller est faite d'un matériau spécial qui absorbe l'énergie des micro-ondes rendant la plaque très chaude pour le brunissement. Utiliser des mitaines de four ou la poignée de la plaque à croustiller pour retirer le plat du four après la cuisson ou le grillage.
Que signifie "temps de repos"?	Un "temps de repos" signifie que l'aliment doit être retiré du four et recouvert pendant un temps additionnel pour lui permettre de terminer la cuisson. Cette action libère le four pour d'autres cuissons.

QUESTIONS	RÉPONSES
Puis-je faire souffler du maïs à éclater dans mon four à micro-ondes? Comment obtenir les meilleurs résultats?	Oui. Pour faire souffler du maïs à éclater aux micro-ondes, suivre les instructions fournies par le fabricant ou utiliser la fonction programmée Popcorn. Ne pas utiliser les sachets ordinaires en papier. Pour déterminer à quel moment arrêter le four, utiliser le “test d’écoute” pour arrêter le four lorsque l’intervalle entre les éclatements atteint une ou deux secondes. Il ne faut pas essayer de faire éclater des grains de maïs qui n’ont pas éclaté la première fois. Utiliser seulement un appareil à maïs à éclater destiné à l’utilisation dans un four à micro-ondes, et suivre exactement les instructions du fabricant. Ne pas faire souffler le maïs dans un récipient en verre.
Pourquoi observe-t-on de la vapeur qui sort de l’évent d’évacuation?	De la vapeur est généralement générée au cours de la cuisson. Le four à micro-ondes est conçu pour évacuer cette vapeur par les évents supérieurs.
Comment la plaque spéciale CRISP-WARE™ pour obtenir une consistance croustillante aide-t-elle à brunir et à rendre les aliments croustillants?	Le fond de votre plaque à croustiller est enduit de matériau spécial qui absorbe la partie aimantée de l’énergie des micro-ondes. Ce matériau devient très chaud et transfère la chaleur au bas de la plaque spéciale à croustiller pour une cuisson à température plus élevée.
Parfois je remarque des étincelles lorsque je fais la cuisson au gril. Quelle en est la cause?	Les étincelles sont causées par le brûlage de la graisse de la cuisson précédente. Les étincelles s’arrêteront lorsque la graisse est complètement brûlée dans le four.

Guide de diagnostic

La plupart des problèmes de cuisson sont souvent causés par de petits détails que l'on peut souvent découvrir et régler soi-même sans outillage. Voir les listes ci-dessous et à la page suivante avant de faire un appel pour assistance ou service. Si vous avez encore besoin d'aide, voir la section "Demande d'assistance ou de service".

Si rien ne fonctionne, vérifier les détails suivants :

- Le four à micro-ondes est-il branché à un circuit actif avec la tension appropriée? (Voir Instructions d'installation.)
- Un fusible est-il grillé ou le disjoncteur s'est-il ouvert?
- La compagnie d'alimentation électrique a-t-elle éprouvé une panne d'électricité?

Autres problèmes possibles et leurs causes :

PROBLÈME	CAUSE
Le four à micro-ondes ne fonctionne pas	• La porte n'est pas bien fermée et verrouillée. • Vous n'avez pas appuyé sur la touche EASY MINUTE START. • Vous n'avez pas suivi exactement les instructions. • Une fonction qui a été programmée précédemment est encore en opération. • Vous n'avez pas inscrit les chiffres après avoir appuyé sur la touche MICRO COOK.
Le temps de cuisson aux micro-ondes semble être trop long	• L'alimentation électrique à votre foyer ou dans les prises de courant murales est faible ou plus basse que normalement. Votre compagnie d'électricité peut vous dire si la tension d'alimentation est basse. Votre électricien ou technicien de service peut vous dire si la tension au niveau de la prise de courant est trop basse. • La puissance de chauffage n'est pas au réglage recommandé. • Les quantités d'aliments plus grandes ont besoin de temps de cuisson prolongés.
Le plateau tournant ne tourne pas	• Le plateau tournant n'est pas correctement en place. S'assurer que le plateau tournant a le côté correct vers le haut et repose bien fixé sur la tige centrale. • L'appui ne fonctionne pas correctement. Enlever le plateau tournant. Vérifier que son appui est bien en place et remettre le four en marche. Si l'appui du plateau tournant ne bouge pas, faire venir un technicien de service autorisé pour la réparation. La cuisson sans le plateau tournant donne des résultats médiocres.
L'affichage montre un compte à rebours mais le four n'exécute pas la cuisson	• La porte du four n'est pas complètement fermée. • Vous avez réglé les commandes comme une minuterie de cuisine. Appuyer sur la touche OFF/CANCEL pour annuler la minuterie.
On n'entend pas les signaux sonores de programmation	• Vous avez désactivé les signaux sonores. Voir "Utilisation du four à convection électrique" dans votre Guide d'utilisation et d'entretien du four électrique inférieur à la page 6.
Une fumée sort de l'évent durant la cuisson au gril	• Ceci est normal comme c'est le cas dans la cuisson au gril conventionnel.
"F" suivi par un chiffre apparaît sur l'affichage	• Une défaillance de la touche de commande a lieu. Faire venir le service. Voir "Demande d'assistance ou de service" aux pages 41 ou 42. Appuyer sur la touche numéro 1 pour dégager le code de défaillance de l'affichage.

Si aucune de ces situations ne cause votre problème, voir la section "Demande d'assistance ou de service".

Demande d'assistance ou de service

Avant de faire un appel pour assistance ou service, consulter la section "Guide de diagnostic". Ce guide peut vous faire économiser le coût d'un appel de service. Si vous avez encore besoin d'aide, suivre les instructions suivantes.

Si vous avez besoin d'assistance ou de service aux É.-U.

Téléphoner au Centre d'assistance aux consommateurs KitchenAid sans frais d'interurbain : 1-800-422-1230. Nos consultants sont prêts à vous aider.

Lors de l'appel :
Veuillez connaître la date d'achat et le numéro de série et le numéro de modèle complets de l'appareil (voir la section "Note à l'utilisateur"). Ces renseignements nous aideront à mieux répondre à votre demande.

Nos consultants vous renseigneront sur les sujets suivants :

- Caractéristiques et spécifications sur toute notre gamme d'appareils électroménagers.
- Renseignements d'installation.
- Procédés d'utilisation et d'entretien.
- Assistance spécialisée aux consommateurs (langue espagnole, malentendants, malvoyants, etc.).
- Marchands, compagnies de service et distributeurs de pièces de rechange locaux.

Les techniciens de service KitchenAid ont reçu la formation qui leur permet d'effectuer les travaux de réparation sous garantie et le service après-vente sur les produits partout aux É.-U.

Vous pouvez également consulter l'annuaire téléphonique, Pages jaunes, pour identifier une compagnie de service autorisée KitchenAid dans votre région.

Si vous avez besoin de pièces de rechange

Si vous avez besoin de commander des pièces de rechange, nous vous recommandons d'employer uniquement de pièces autorisées par le fabricant. Ces pièces conviendront bien et fonctionneront bien parce qu'elles sont fabriquées avec la même précision utilisée dans la fabrication de chaque nouvel appareil ménager KITCHENAID®. Pour obtenir des pièces de rechange autorisées par l'usine dans votre région, composer le numéro de téléphone de notre Centre d'assistance aux consommateurs ou votre Centre de service autorisé le plus proche.

Pour plus d'assistance

Si vous avez besoin de plus d'assistance, vous pouvez écrire à KitchenAid pour nous communiquer vos questions ou préoccupations, à l'adresse suivante:

KitchenAid Brand Home Appliances
Consumer Assistance Center
c/o Correspondence Dept.
2000 North M-63
Benton Harbor, MI 49022-2692

Dans votre correspondance, veuillez indiquer un numéro de téléphone où on peut vous joindre dans la journée.

Demande d'assistance ou de service

Si vous avez besoin d'assistance ou de service au Canada:

Téléphoner au Centre d'assistance aux consommateurs KitchenAid sans frais d'interurbain, entre 8 h 30 et 18 h (HNE) en composant 1-800-461-5681. Nos consultants sont prêts à vous aider.

Lors de l'appel :
Veuillez connaître la date d'achat et le numéro de série et le numéro de modèle complets de l'appareil (voir la section "Note à l'utilisateur"). Ces renseignements nous aideront à mieux répondre à votre demande.

Nos consultants vous renseigneront sur les sujets suivants :

- Caractéristiques et spécifications sur toute notre gamme d'appareils électroménagers.
- Assistance spécialisée aux consommateurs (langue espagnole, malentendants, malvoyants, etc.).
- Marchands, compagnies de service et distributeurs de pièces de rechange locaux.

Les techniciens de service KitchenAid ont reçu la formation qui leur permet d'effectuer les travaux de réparation sous garantie et le service après-vente sur les produits partout au Canada.

Vous pouvez également consulter l'annuaire téléphonique, Pages jaunes, pour identifier une compagnie de service autorisée KitchenAid dans votre région.

Service d'appareils ménagers KitchenAid Canada - Service aux consommateurs

Succursales de service direct :

COLOMBIE-BRITANNIQUE		1-800-665-6788
ALBERTA		1-800-661-6291
ONTARIO (à l'exception de l'indicatif régional 807)	Région d'Ottawa À l'extérieur de la région d'Ottawa	1-800-267-3456 1-800-807-6777
MANITOBA, SASKATCHEWAN et indicatif régional 807 en ONTARIO		1-800-665-1683
QUÉBEC	Montréal (sauf la rive Sud) Rive Sud de Montréal Québec Sherbrooke	1-800-361-3032 1-800-361-0950 1-800-463-1523 1-800-567-6966
PROVINCES DE L'ATLANTIQUE		1-800-565-1598

Si vous avez besoin de pièces de rechange

Si vous avez besoin de commander des pièces de rechange, nous vous recommandons d'employer uniquement de pièces autorisées par le fabricant. Ces pièces conviendront bien et fonctionneront bien parce qu'elles sont fabriquées avec la même précision utilisée dans la fabrication de chaque nouvel appareil ménager KITCHENAID®. Pour obtenir des pièces de rechange autorisées par l'usine dans votre région, composer le numéro de téléphone de notre Centre d'assistance aux consommateurs ou votre Centre de service autorisé le plus proche.

Pour plus d'assistance

Si vous avez besoin de plus d'assistance, vous pouvez écrire à KitchenAid pour nous communiquer vos questions ou préoccupations, à l'adresse suivante:

Service des Relations avec les consommateurs
KitchenAid Canada
1901 Minnesota Court
Mississauga, Ontario L5N3A7

Veuillez inclure dans votre correspondance un numéro de téléphone où on peut vous joindre le jour.

KitchenAid®

Four à micro-ondes électrique encastré

Garantie

DURÉE DE LA GARANTIE	KITCHENAID PAIERA POUR :	KITCHENAID NE PAIERA PAS POUR :
GARANTIE COMPLÈTE D'UN AN À COMPTER DE LA DATE D'INSTALLATION.	Coûts des pièces de rechange et de la main-d'oeuvre pour corriger les vices de matériau ou de fabrication. Les travaux doivent être exécutés par le personnel d'un centre autorisé d'entretien KitchenAid.	**A.** Les visites d'entretien pour : 1. Corriger l'installation de la cuisinière. 2. Donner des instructions concernant l'utilisation de la cuisinière. 3. Remplacer les fusibles ou rectifier l'installation électrique de la maison. **B.** Réparations lorsque le four est utilisé à des fins autres que domestiques. **C.** Dommages causés par accident, modification, usage inapproprié ou abusif, incendie, inondation, ou actes de Dieu, installation inapproprée, installation non conforme aux codes locaux d'électricité ou d'usage de produits non approuvé par KitchenAid. **D.** Tous les frais de main-d'oeuvre durant la période de garantie limitée. **E.** Coûts des pièces de rechange et de la main-d'oeuvre pour les appareils utilisés hors des É.-U. ou du Canada. **F.** Frais de transport pour aller chercher et livrer l'appareil. Ce produit est conçu pour être réparé sur place. **G.** Réparations des pièces ou des systèmes imputables à des modifications non autorisées apportées à l'appareil. **H.** Au Canada, frais de déplacement pour les clients demeurant dans des endroits éloignés. 8/98
GARANTIE LIMITÉE DE LA DEUXIÈME À LA CINQUIÈME ANNÉE INCLUSIVEMENT À COMPTER DE LA DATE D'INSTALLATION.	Coût des pièces de remplacement pour le magnétron du four à micro-ondes ou de tout élément électrique du four pour corriger les vices de matériau ou de fabrication. Pièces de rechange pour le système de commande à touches perfectionnées pour corriger les vices de matériau ou de fabrication.	
GARANTIE LIMITÉE DE LA DEUXIÈME À LA DIXIÈME ANNÉE INCLUSIVEMENT À COMPTER DE LA DATE D'INSTALLATION.	Pièces de rechange pour la cavité/intérieur de la porte du four en acier inoxydable si la partie rouille à cause de défectuosités de matériau ou de main-d'oeuvre.	

KITCHENAID ET KITCHENAID CANADA DÉCLINENT TOUTE RESPONSABILITÉ AU TITRE DE DOMMAGES SECONDAIRES OU INDIRECTS. Certains états ou provinces ne permettent pas l'exclusion ou la limitation des dommages secondaires ou indirects; par conséquent, cette exclusion ou limitation peut ne pas s'appliquer dans votre cas.

Cette garantie vous confère des droits juridiques spécifiques; vous pouvez également jouir d'autres droits qui peuvent varier d'un État à un autre ou d'une province à une autre.

Hors des États-Unis et du Canada, une garantie différente peut s'appliquer. Pour de plus amples détails. contacter votre concessionnaire autorisé Whirlpool.
Si vous avez besoin de service, voir d'abord la section "Demande d'assistance ou de service" dans cette brochure. Après avoir vérifié "Demande d'assistance ou de service", une aide additionnelle peut être trouvée en téléphonant à notre Centre d'assistance aux consommateurs, **1-800-422-1230**, de partout aux É.-U. Pour le service au Canada, voir la section "Demande d'assistance ou de service".

4452306
© 1998 KitchenAid
®Marque de commerce déposée/Marque de commerce de KitchenAid, U.S.A.; KitchenAid Canada, porteur de licence au Canada
10/98 Imprimé aux É.-U.